I6VMH2A/GR
I6VMH2A.B/GR
I6VMC6A/GR

INDESIT

BG English

Инструкции за експлоатация
ПЕЧКА И ФУРНА

Съдържание

GR Ελληνικά

Οδηγίες Λειτουργίας
ΚΟΥΖΙΝΑ ΚΑΙ ΦΟΥΡΝΟΣ

Περιεχόμενα

HR Hrvatski

Upute za rukovanje
ŠTEDNJAK I PEĆNICA

Sadržaj

RS Srpski

Instrukcije
ŠPORET I RERNA

Sadržaj

DE Deutsch

Betriebsanleitung
HERD UND OFEN

Inhalt

ES Español

Manual de instrucciones
ESTUFA Y HORNO

Contenido

BG ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и достъпните му части се нагорещяват по време на работа. Избягвайте докосването на нагревателните елементи.
Децата под 8 годишна възраст трябва да се държат далеч, ако не могат да бъдат под непрекъснат надзор.
Този уред може да се използва от деца над 8 годишна възраст, хора с физически, слухови или умствени затруднения, както и от хора с липса на опит или познания, ако е осигурен контрол или им е предоставена информация относно опасностите. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, оставени без надзор.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Небрежно готвене, при което върху печката попада мазнина или масло, може да бъде опасно и да причини пожар.
НИКОГА не се опитвайте да изгасяте огъня с вода, само затворете веригата на уреда и след това покрийте пламъка с капак или противопожарно одеало.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не съхранявайте нищо върху повърхността за готвене.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността е напукана, отворете веригата на уреда, за да избегнете риск от токов удар.
Твърди и абразивни почистващи препарати или твърди метални стъргалки не трябва да се използват за почистване на стъклената врата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността ѝ и да доведат до нейното счупване
Вътрешните повърхности на отделението (при наличие) могат да се нагорещят.
Никога не използвайте пароструйки или водоструйки за почистване на уреда.
Отстранете течността от капака, преди да го отворите.
Не затваряйте стъкления капак (при наличие), докато газовите или електрическите котлони са все още горещи.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: За да избегнете токов удар, уверете се, преди да смените лампата, че веригата е отворена.
! Когато поставяте скарата вътре се уверете, че стопорът е насочен нагоре и назад в гнездото.

GR ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσπελάσιμα μέρη της αποκτούν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση.
Θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις θέρμανσης.
Πρέπει να κρατάτε μακριά τα παιδιά κάτω των 8 ετών εκτός αν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, αν τους έχει δοθεί επιτήρηση ή εκπαίδευση σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν θα πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα με λίπος ή λάδι σε πλάκα εστιών χωρίς επιτήρηση μπορεί να είναι επικίνδυνο και να αποτελέσει αιτία πυρκαγιάς.
ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και κατόπιν καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα κάλυμμα ή με πυρίμαχη κουβέρτα.
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε είδη πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αν εμφανιστεί ρωγμή στην υαλοκεραμική επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε το ενδεχόμενο της ηλεκτροπληξίας.
Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που χαράζουν ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας του φούρνου γιατί μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια, πράγμα που μπορεί να προκαλέσει θραύση του τζαμιού.
Οι εσωτερικές επιφάνειες του διαμερίσματος φύλαξης (όπου υπάρχει) μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία.
Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές ή πιεστικές μηχανές πλυσίματος στη συσκευή.
Αφαιρέστε οποιοδήποτε υγρό από το κάλυμμα πριν το ανοίξετε.
Μην κλείνετε το γυάλινο κάλυμμα (αν υπάρχει) κάλυμμα πριν κρυώσουν οι ηλεκτρικές εστίες ή οι εστίες αερίου.
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει απενεργοποιηθεί πριν αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα, για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας.
! Όταν τοποθετείτε τη σχάρα στο φούρνο, να βεβαιώνεστε ότι το στοπ κατευθύνεται προς τα πάνω και βρίσκεται στην πίσω πλευρά του θαλάμου.

HR UPOZORENJE

POZOR: Tijekom uporabe uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući.
Ne dirajte grijaće elemente.
Djeca mlađa od 8 godina trebaju uvijek biti pod stalnim nadzorom.
Ovim uređajem mogu rukovati djeca starija od 8 godina kao i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti, kao i osobe s nedovoljnim iskustvom i znanjem ukoliko su pod nadzorom ili su dobili upute za rad s uređajem na siguran način te razumiju opasnosti kojima su izloženi. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti ili vršiti korisničko održavanje bez nadzora.
POZOR: Kuhanje ili ploča s masnoćom ili uljem bez nadzora može biti opasna i izazvati požar.
NIKAD ne pokušavajte ugasiti vatru s vodom, već isključite uređaj te pokrijte plamen, npr. s poklopcem ili vatrootpornom krpom.
POZOR: Opasnost od požara: ne ostavljajte predmete na površini za kuhanje.
POZOR: Ako stakleno-keramička površina napukne, isključite uređaj radi izbjegavanja opasnosti od strujnog udara.
Staklo na vratima pećnice ne čistite oštrim abrazivnim sredstvima ili metalnim strugačima da ne biste ogrebli staklo što bi moglo uzrokovati njegovo rasprskavanje.
Unutrašnja površina odjeljka (ako postoji) može postati vruća.
Za čišćenje uređaja ne koristite parne ili tlačne čistaće.
Uklonite svu tekućinu s poklopca prije otvaranja.
Ne zatvarajte stakleni poklopac (ako postoji) ako su plinski plamenici ili električne ploče još uvijek vruće.
POZOR: Uređaj isključite prije zamjene lampe radi sprječavanja strujnog udara.
! Kad u unutrašnjost postavite rešetke provjerite je li zaustavljanje usmjereno prema naprijed i natrag u unutrašnjosti pećnice .

DE ACHTUNG!

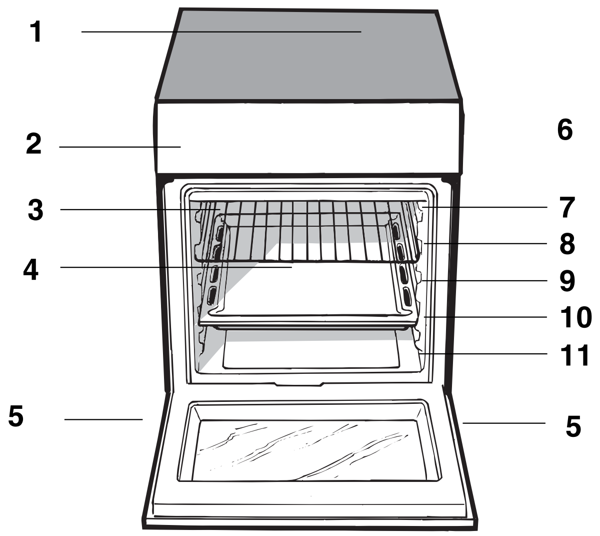
ACHTUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei der Verwendung heiß.
Vermeiden Sie, die Heizelemente zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät entfernt gehalten werden, es sei denn, sie stehen unter ständiger Aufsicht. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahre und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeit oder fehlender Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn Sie vorher über die sichere Verwendung des Gerätes unterrichtet wurden und die damit zusammenhängenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Anwenderwartung sollte nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
ACHTUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf der Kochfläche kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.
Versuchen Sie NIE Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus und ersticken die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.
ACHTUNG: Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen.
ACHTUNG: Wenn die Oberfläche der Glaskeramik gerissen ist, schalten Sie das Gerät auch, um einen möglichen Stromschlag zu verhindern.
Verwenden Sie keine harten scheuernden Reiniger oder scharfe Metallschaber, um das Glas der Ofentür zu reinigen, da dies die Oberfläche verkratzt und zum Zerspringen des Glases führt.
• Die inneren Oberflächen der Schublade (wo vorhanden) werden heiß.
!Verwenden Sie bei dem Gerät niemals Dampf- oder Druckreiniger.
Entfernen Sie jegliche Flüssigkeit vom Deckel, bevor Sie ihn öffnen.
Schließen Sie nie die Glasabdeckung (sofern vorhanden), wenn die Gasbrenner oder elektrischen Heizplatten noch heiß sind.
ACHTUNG: Wenn Sie die Ofenlampe austauschen möchten, schalten Sie das Gerät vorher aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
! ! Wenn Sie eine Blech oder Rost hineingeben, passen Sie auf, dass der Stopper nach oben und nach hinten in den Ofenraum zeigt.

RS OPOMENA

UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom rada.
Treba voditi računa da bi se izbeglo dodirivanje grejne elemente.
Deca mlađa od 8 godina trebaju se držati dalje od uređaja osim ako nisu ispod konstantnog nadzora.
Ovaj uređaj se može koristiti sa strane dece veća od 8 godina i sa strane osoba sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatka iskustva i znanja ukoliko te osobe su pod nadzorom ili su dobile instrukcije oko upotrebe uređaja na bezbedan način i razumeju povezane opasnosti. Deca se ne smeju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje se ne sme obavljati sa strane dece bez nadzora.
UPOZORENJE: Kuvanje bez nadzora na ploču korišćenjem masti ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara.
NIKADA ne pokušavati ugasiti oganj vodom, već isključiti uređaj i zatim pokriti plamenove poklopcem ili protivpožarnom ćebetom.
UPOZORENJE: Opasnost od požara: Ne čuvati predmete na površine za kuvanje.
UPOZORENJE: Ako je površina staklene keramike napukla, isključite uređaj kako bi izbegli električni udar.
Ne koristiti silna abraziona sredstva ili oštre metalne strugače za čišćenje vrata peći i ostale površine, jer mogu ogrebati površinu, šta kasnije može dovesti do pucanje stakla ili oštećenje površine.
Unutrašnje površine pregrade (gde je prikazano) mogu postati vruće.
Nikada ne koristite sredstva za čišćenje na paru ili sa pritiskom na uređaju .
Uklonite bilo kakvu tečnost iz poklopca pre otvaranja.
Ne zatvarajte stakleni poklopac (ako postoji) kada su električne ringle ili gorionici još vruće.
UPOZORENJE: Osigurati se da je uređaj isključen pre zamjenu lampe kako bi izbegli električni udarac.

ES ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
Se debe tener cuidado de evitar tocar los elementos que calientan.
Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse lejos a menos que sean supervisados constantemente.
Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y las personas con una incapacidad física, sensorial o mental o falta de experiencia y conocimientos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de una manera segura y comprendan los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento por parte del usuario no deberá ser realizada por niños sin supervisión.
ADVERTENCIA: Dejar alimentos en cocción desatendidos sobre un quemador con grasa o aceite puede ser peligroso y podría resultar en un incendio.
NUNCA trate de apagar un incendio con agua, más bien apague el aparato y luego cubra la llama por ejemplo, con una tapa o una manta para fuego.
ADVERTENCIA: Riesgo de fuego: no almacene objetos sobre las superficies de cocción.
ADVERTENCIA: Si la superficie de vitrocerámica está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
No use limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.
Las superficies interiores del compartimiento (si las tiene) pueden calentarse.
Nunca utilice limpiadores a vapor o presión en el aparato.
Elimine cualquier líquido de la tapa antes de abrirla.
No cierre la tapa de cristal (si existe), cuando los quemadores de gas o la cubierta de la estufa eléctrica todavía están calientes.
ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de cambiar la lámpara para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
! Al colocar la rejilla en el interior, asegúrese de que el tope se dirija hacia arriba en la parte posterior de la cavidad.



BG Описание на уреда
Общ преглед

1.Стъклокерамичен котлон
2.Панел за управление
3.Плъзгаща грил скара
4.ТАВИЧКА
5.Нивелиращо краче
6.ВОДЕЩИ РЕЛСИ на плъзгащите се скари
7.позиция 5
8.позиция 4
9.позиция 3
10.позиция 2
11.позиция 1

DE Gerätebeschreibung
Übersicht

1.Glaskeramik Kochfläche
2. Steuertafel
3. Gleitendes Griffrost
4.TROPFpfanne
5.Verstellbarer Fuß
6.FÜHRUNGSSCHIENEN für die gleitenden Roste
7.Position 5
8.Position 4
9.Position 3
10.Position 2
11.Position 1

GR Περιγραφή της συσκευής
Γενική άποψη

1. Υαλοκεραμική πλάκα εστιών
2. Πίνακας ελέγχου
3. Συρόμενη υποδοχή σχάρας
4. Δίσκος συλλογής σταγόνων
5. Ρυθμιζόμενο πόδι στήριξης
7. Ράγες οδήγησης για τις συρόμενες σχάρες
7. Θέση 5
8. Θέση 4
9. Θέση 3
10. Θέση 2
11. Θέση 1

RS Opis uređaja
Opšti pregled

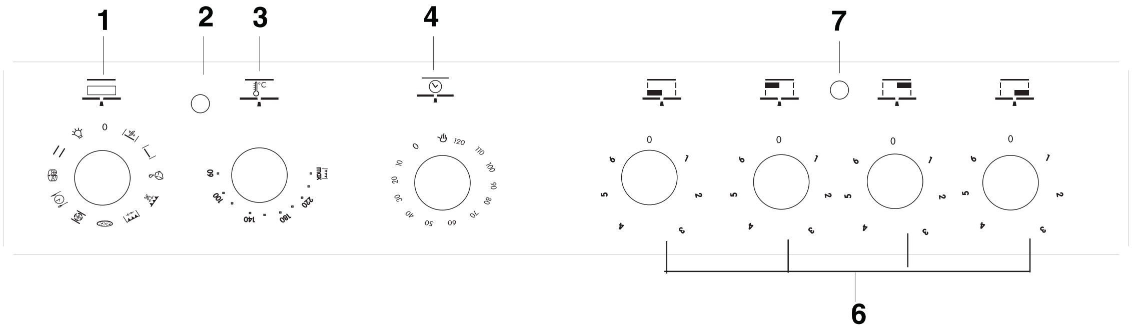
1. Staklene keramičke ringle
2. Kontrolni panel
3. Roštilj
4. Tiganj roštilja
5. Prilagodljive nogare
6. VODIČ ZA ROŠTILJ
7 pozicija 5
8 pozicija 4
9 pozicija 3
10 pozicija 2
11 pozicija 1

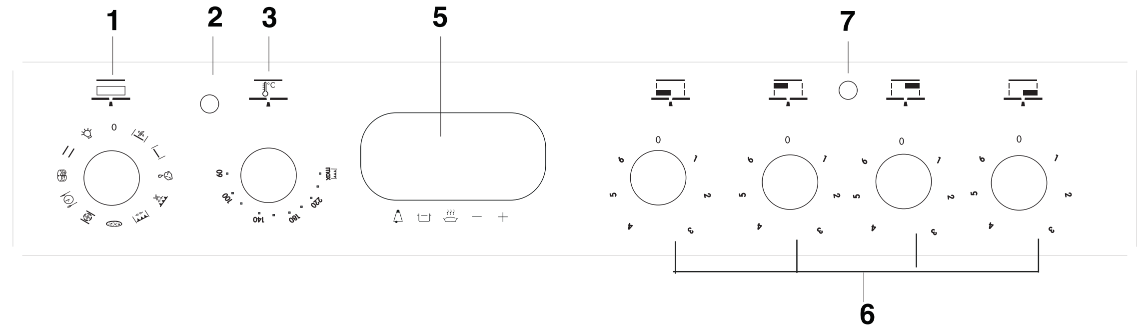
HR Opis uređaja
Cjelokupni prikaz

1.Stakleno-keramička ploča za kuhanje
2.Upravljačka ploča
3.Klizna rešetka roštilja
4.Posuda za PRIKUPLJANJE masnoće
5.Podesiva nožica
6.VODILICE za klizne rešetke
7.položaj 5
8.položaj 4
9.položaj 3
10.položaj 2
11.položaj 1

ES Descripción del aparato
Visión de conjunto

1. Estufa de vitrocerámica
2. Panel de control
3. Rejilla de la parrilla deslizable
4. Charola para ESCURRIR
5. Soporte ajustable
6. RIELES GUÍA para los bastidores deslizantes
7. posición 5
8. posición 4
9. posición 3
10. posición 2
11. posición 1





BG Описание на уреда
Панел за управление

1.СЕЛЕКТОРЕН бутон
2. Индикаторна лампичка на ТЕРМОСТАТА
3.Копче на ТЕРМОСТАТА
4. Копче на ТАЙМЕРА*
5.Електронен програматор за готвене*
6.Копче за управление на електрическия КОТЛОН
7.Индикаторна лампичка на ЕЛЕКТРИЧЕСКИЯ КОТЛОН
* Съществува само при някои модели.

GR Περιγραφή της συσκευής
Πίνακας ελέγχου

1. Περιστροφικό κουμπί ΕΠΙΛΟΓΗΣ
2. Ενδεικτική λυχνία ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ
3. Περιστροφικό κουμπί ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ
4. Περιστροφικό κουμπί ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ*
5. Ηλεκτρονικός προγραμματιστής μαγειρέματος*
6. Περιστροφικό κουμπί ελέγχου ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣ
7. Ενδεικτική λυχνία ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣ
* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα.

HR Opis uređaja
Upravljačka ploča

1.Kolo ODABIRA
2.Svjetlo indikatora TERMOSTATA
3.Kolo TERMOSTATA
4.Kolo TAJMERA*
5.Elektronički programator pečenja*
6.Upravljačko kolo električne PLOČE ZA KUHANJE
7.Svjetlo indikatora ELEKTRIČNE PLOČE ZA KUHANJE
* Dostupno samo kod određenih modela.

DE Gerätebeschreibung
Steuertafel

1.SELECTOR Knopf
2.THERMOSTAT Anzeigelampe
3.THERMOSTAT Knopf
4.TIMER Knopf*
5. Elektronische Kochprogrammierung*
6.Kontrollknopf f. elektrische HEIZPLATTE
7.Anzeigelampe für die ELEKTRISCHE HEIZPLATTE
* Nur bei bestimmenten Modellen verfügbar.

RS Opis uređaja
Kontrolni panel

1.Dugme SELEKCIJE
2.Svetlo TERMOSTATA
3 Dugme termostata
4. Dugme TAJMERA*
5. Elektronska programa kuvanje*
6. Električna VRUĆA PLOČA kontrolnoj dugme
7. ELEKTRIČNA VRUĆA PLOČA svetlo
* Jedino dostupni na nekim modelima

ES Descripción del aparato
Panel de control

1. Perilla SELECTORA
2. Luz indicadora del TERMOSTATO
3. Perilla del TERMOSTATO
4. Perilla del TEMPORIZADOR*
5. Programador de cocina electrónica*
6. Perilla de control de la ESTUFA ELÉCTRICA
7. Luz indicadora de la ESTUFA ELÉCTRICA
* Sólo disponible en determinados modelos.

Инсталиране

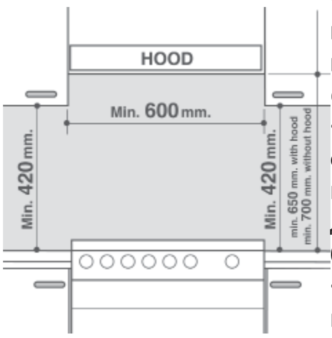
! Преди да използвате вашия нов уред, моля прочетете внимателно тази книжка с инструкции Тя съдържа важна информация относно безопасността на монтаж и работа на уреда.

! Моля пазете тези инструкции за експлоатация за бъдещи справки. При продажба на уреда, при прекратяване на използването му или при преместване се уверете, че книжката с инструкциите е заедно с него.
! Инсталирането на уреда трябва да се извърши от квалифициран специалист съгласно настоящите инструкции.
! Всяка операция по настройка или поддръжка трябва да се извършва, когато печката е изключена от електрическото захранване.

Позициониране и нивелиране

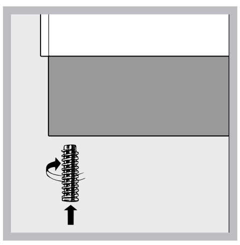
! Печката може да се инсталира до мебели, чиято височина не надвишава тази на горивния плот.
! Трябва да се уверите, че стената, която е в контакт със задната част на уреда, е изработена от незапалим и устойчив на топлина материал (T 90°C).

За правилно инсталиране:

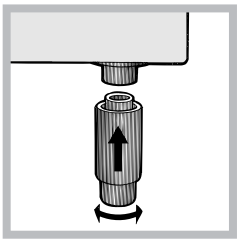


- поставете уреда в кухнята, трапезарията или в едностайно жилище (не в банята);
- ако плотът на печката е по-висок от плота на мебелите, уредът трябва да се инсталира на поне 600 mm от тях;
- ако печката се монтира под окачен шкаф, последният трябва да бъде на минимално разстояние от 420от готварския плот.

Това разстояние трябва да бъде 700 mm, ако окачените шкафове са от запалим материал (виж фигурата);
- не трябва да поставяте пердетата зад печката или на разстояние от страничните й стени по-малко от 200;
- евентуални аспиратори трябва да бъдат инсталирани в съответствие с указанията от съответното ръководство с инструкции.



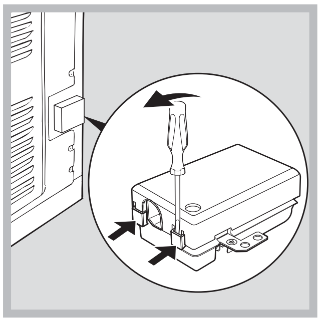
Нивелиране
Ако уредът трябва да бъде нивелиран, завиите нивелиращите крачета в предназначените за тях легла, разположени в основата на печката (виж фигурата).



Крачетата* се монтират в сглобката под основата на печката.

Електрическо свързване

Инсталиране на захранващия кабел
За да отворите кутията с изводите:
- Поставете отвертка в страничните зъбчета на капака на кутията с изводите.

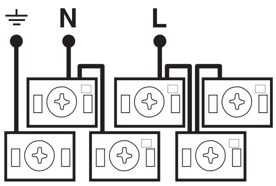


- Издърпайте капака, за да го отворите.

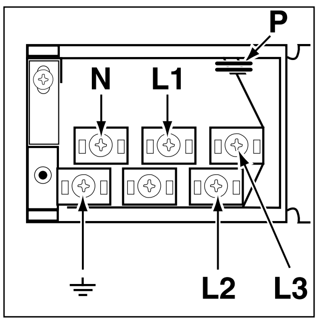
За да инсталирате кабела, следвайте инструкциите по-долу:
- Разхлабете винта на кабелната скоба и контактните винтове на проводника.

! Джъмперите за предварително настроени фабрично на 230 V монофазна връзка (виж фигурата).

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

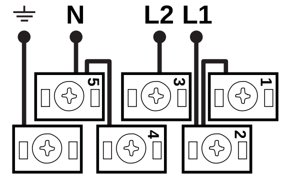


- За осъществяване на електрическите връзки, както е показано на фигурите, използвайте двата джъмпера вътре в кутията (виж фигурата – с надпис "P").

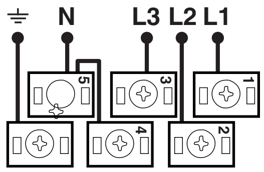


* Съществува само при някои модели.

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Фиксирайте захранващия кабел чрез затягане на винта на скобата на кабела, след което поставете отново капака.

Свързване на захранващия кабел към електрическата мрежа

Монтирайте върху кабела нормализиран щепсел за електрическо натоварване, посочено на табелката с харакеристики, която е поставена на уреда (виж таблица „Технически данни”).

Свържете уреда директно към мрежата, като за целта използвате многополюсен прекъсвач с минимално отваряне между контактите от 3 mm, поставен между уреда и мрежата. Многополюсният прекъсвач трябва да бъде оразмерен за посоченото натоварване и да отговаря на текущите електрически норми (заземителният кабел не трябва да се изключва от прекъсвача). Захранващият кабел трябва да бъде разположен така, че в нито една точка да не влиза в контакт с температура, по-висока от 50°C.

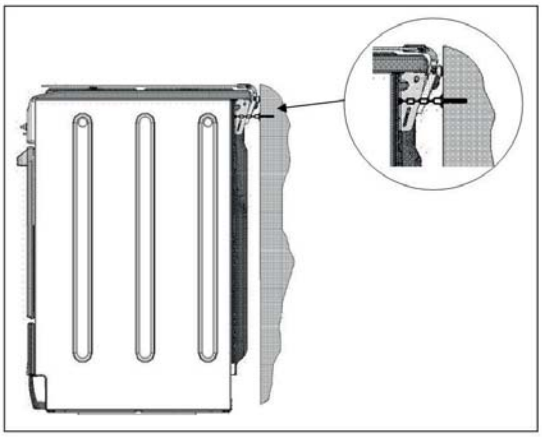
Преди да извършите свързването, уверете се, че:

- уредът е заземен и е в съответствие със съответните разпоредби;
- контактът може да издържи максималното натоварване на мощността на уреда, означено на табелката с характеристиките;
- захранващото напрежение е в границите на стойностите, означени на табелката с характеристиките;
- контактът е съвместим с щепсела на уреда. Ако контактът не е съвместим с щепсела, обърнете се към оторизиран техник за подмяната му. Не използвайте удължители или разклонители.

! Уредът трябва да бъде инсталиран така, че кабелът и контактът да са лесно достъпни.

! Кабелът не трябва да бъде прегъван или притискан.
! **Кабелът трябва периодично да се проверява и подменя от оторизиран техник.**

! **Производителят не носи никаква отговорност при неспазване на посочените норми.**



Обезопасителна верига

! С цел предотвратяване на случайно преобръщане, напр. ако дете се качи върху вратата на фурната, ТРЯБВА да инсталирайте предоставената осигурителна верига!

Печката е снабдена с предпазна верига, която да се фиксира с помощта на винт (не се доставя с печката) към стената зад уреда, на същата височина, на която уредът е фиксиран към стената.

Изберете винт и анкерен болт в зависимост от типа на материала на стената зад уреда. Ако главата на винта е с диаметър по-малък от 9 мм, използвайте шайба. Бетонна стена изисква винт с диаметър най-малко от 8 мм и дължина от 60 мм.

Уверете се, че веригата е фиксирана към гърба на печката и към стената, както е показано на фигурата, така че да се обтегне след монтаж и да е успоредна на земята.

Стартиране и използване

ТАБЛИЦА НА ТЕХНИЧЕСКИТЕ ДАННИ	
Размери на печката (ВхШхД)	32x43,5x40 cm
Обем	60 l
Полезни мерни единици, отнасящи се до фурната	Широчина 42 cm Дълбочина 44 cm Височина 8,5 cm
Напрежение и честота	Вижте фирмената табелка
Керамичени котлони Преден ляв Заден ляв Заден десен Преден десен Макс. Консумация на керамичните котлони	 1700 W 1200 W 2100 W 1200 W 6200 W
МАРКИРОВКА ЗА ЕНЕРГИНА ЕФЕКТИВНОСТ	Директива 2002/40/ЕО върху етикета на електрическите печки. Стандарт EN 50304 Консумация на електроенергия за естествена конвекция – режим на нагряване: Традиционен режим Обявена консумация на електроенергия за клас на принудителна конвекция – режим на нагряване: Печене.
	Този уред отговаря на следните директиви на Европейската икономическа общност: 2006/95/ЕО от 12/12/06 (ниско напрежение) и последващите изменения - 2004/108/ЕО от 15/12/04 (електромагнитна съвместимост) и последващите изменения - 93/68/ЕИО от 22/07/93 и последващите изменения. 2002/96/ЕО 1275/2008 (Режим на готовност/Изкл.)

! При първо включване на уреда той трябва да поработи празен за най-малко половин час при термостата в максимална позиция и затворена врата. След като я изключите, отворете вратата и проветрете помещението. Миризмата, която се усеща, се дължи на използваните за защита фурната вещества.

! Преди употреба трябва да отстраните изцяло пластмасовото покритие, поставено на страничните стени на уреда.

! Никога не поставяйте предмети направо на дъното на фурната, защото съществува риск от повреждане на емайла.

* Съществува само при някои модели.

Пускане на фурната

1. Изберете желаната програма за готвене чрез завъртане на СЕЛЕКТОРННИЯ бутон.
2. Изберете препоръчаната за режима на готвене температура или желаната от вас температура от превключвателя на ТЕРМОСТАТА.

В специалната таблица можете да направите справка за списъка с програмите за печене и съответните им препоръчителни температури (Виж Таблица за печене във фурна).

! Ако уредът е оборудван с електронен програматор , за да използвате електронната фурна, просто натиснете едновременно бутоните (символът ще се появи на дисплея) преди да изберете желаната функция за готвене..

По време на готвенето винаги е възможно:
- да промените програмата за готвене чрез завъртане на СЕЛЕКТОРННИЯ бутон;
- да промените температурата чрез завъртане на превключвателя на ТЕРМОСТАТА;
- да настроите общото време за готвене и крайното време за готвене (виж по-долу);
- да прекъснете печенето чрез поставяне на СЕЛЕКТОРНИЯ бутон в позиция „0”.

! Никога не поставяйте предмети направо на дъното на фурната, защото съществува риск от повреждане на емайла. Използвайте позиция „1”, когато готвите с вградения грил.

! Винаги поставяйте съдовете върху решетката(ите), поставена(и) в комплекта.

Светлинен индикатор ТЕРМОСТАТ

Включването му показва, че фурната работи. Изгасва, когато във фурната се достигне избраната температура. При това положение светлинният индикатор светва и изгасва поред, показвайки че термостатът работи и поддържа температурата постоянна.

Осветление на фурната

Осветлението се включва с поставяне на СЕЛЕКТОРНИЯ бутон в позиция, различна от „0”. То остава включено, докато фурната работи. С избирането на XX с бутона, осветлението се включва без да се задейства никакъв загряващ елемент.

BG

Режими на готвене

! Температурата може да се настрои за всички режими на готвене между 60°C и Max (Макс.) с изключение на следните модели

- ГРИЛ (препоръчително: да се настройва само на MAX (МАКС.))
- ОГРЕТЕН (препоръчително: не надвишавайте 200°C).

Режим ТРАДИЦИОННА ФУРНА

Включват се и горния, и долния нагревателен елемент. При използване на традиционния режим на готвене използвайте само едно ниво. използването на повече от едно ниво ще възпрепятства правилното разпределение на топлината.

Режим ПЕЧЕНЕ

Задният нагревателен елемент и вентилаторът се включват, като по този начин топлината се разпределя навсякъде равномерно. Този режим е идеален за печене и готвене на ястия, чувствителни на температурата (напр. сладкиши, които трябва да се надигнат) и за приготвяне на сладкиши на 3 нива едновременно.

Режим БЪРЗО ГОТВЕНЕ

Нагревателните елементи и вентилаторът се включват, гарантирайки равномерно разпределение на топлината във фурната.
Този режим на готвене не изисква предварително подгряване. Този режим е изключително подходящ за готвене на полуфабрикати (замразени и предварително сготвени храни). Най-добри резултати се постигат при използване само на едно ниво.

Режим ГОТВЕНЕ НА НЯКОЛКО ЯСТИЯ ЕДНОВРЕМЕННО

Всички нагревателни елементи (отгоре, отдолу и в кръг) се включват и вентилаторът започва да работи. Тъй като топлината остава постоянна във фурната, въздухът сготвя и покафевява храната едновременно. Едновременно могат да се използват до две нива едновременно.

Режим ПИЦА

The circular heating elements and the elements at the bottom of the oven are switched on and the fan is activated.»Кръглите нагревателни елементи и елементите на дъното на фурната се включват и вентилаторът се активира.

Режим ГРИЛ

Централната част на горния нагревателен елемент се включва. Високата и директна температура на грила се препоръчва за храна, която изисква по-висока температура на повърхността (телешко и говеждо месо, пържоли, филе, бифтек). Този режим на готвене използва ограничено количество енергия и е идеален за печене на малки ястия. Поставете храната в центъра на скарата, тъй като няма да се сготви добре, ако се постави в някои от ъглите.

Режим ОГРЕТЕН

Горният нагревателен елемент и скарата (при наличие) се активират и вентилаторът започва да работи. Тази комбинация от характеристики увеличава ефективността на еднопосочното топлинно излъчване от нагревателния елемент чрез принудителна вентилация на въздуха във фурната. Това не позволява на храната да прегори и позволява на топлината да проникне директно в храната.

! Режими на готвене ГРИЛ и ОГРЕТЕН трябва да се използват при затворена врата на фурната.

Режим РАЗМРАЗЯВАНЕ

Вентилаторът, намиращ се на дъното на фурната, прави възможно циркулирането на въздух със стайна температура около храната. Препоръчва се за размразяване на всички видове храни и по-специално за деликатни видове храни, които не се нуждаят от топлина: сладоледени торти, десерти от сметана или яйчен крем, плодови торти. Използването на вентилатора намалява времето на размразяване наполовина. При месо, риба и хляб е възможно използването на режим „Готвене на няколко ястия едновременно" да се ускори и температурата да се настрои между 80° - 100°C.

Режим ДОЛНО ВЕНТИЛИРАНЕ

Долният нагревателен елемент и вентилаторът се активират, което позволява правилно разпределение на топлината във фурната. Тази комбинация е идеална за готвене на риба и зеленчуци.

Режим ФУРНА ОТДОЛУ:

По-долният нагревателен елемент се активира. Тази позиция се препоръчва за усъвършенстване готвенето на ястия (в тави), чиято повърхност вече е сготвена, но

се нуждаят от допълнително готвене в средата или за десерти, покрити с плодове или конфитюр, изискващи умерена промяна на цвета на повърхността. Трябва да се отбележи, 1е тази функция не позволява достигане на максимална температура във фурната (250°C) и поради тази причина не се препоръчва ястията да се готвят само на този режим, освен ако не пе1ете торти (които трябва да се пекат при температура 180°C или по-ниска).

Практически съвети за готвене

! В режим на готвене ГРИЛ, поставете тавичката в позиция 1, за да съберете остатъците от готвенето (мазнина).

ГРИЛ

- Поставете скарата в позиция 3 или 4. Поставете храната в центъра на скарата.
- Препоръчваме ви да настроите температурата на максимум. Горният нагревателен елемент се регулира от термостата и може да не работи постоянно.

ПИЦА

- Използвайте лека алуминиева тавичка за пици. Поставете я върху съответната скара.
  За да получите хрупкава коричка, не използвайте тавата, тъй като тя не позволява образуването на коричка чрез увеличаване на общото време за готвене.
- Ако пицата има много съставки, препоръчваме ви да поставите моцарелата по средата на процеса на готвене.

Планиране на готвенето с електронния таймер*

Настройване на часовника

След свързване на печката къмелектрозахранването или след спиране на тока, часовникът автоматично се включва на 0:00 и започва да мига. За да настроите часа:

1. Едновременно натиснете бутона ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ и КРАЙ НА ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ.

2. В рамките на 4 секунди след натискане на тези бутони, настройте точното време чрез натискане на бутони + и -. Бутонът + увеличава часа, а бутонът – го намалява.

След настройване на часа, програматорът автоматично превключва на ръчен режим.

Настройване на таймера

Таймерът позволява задаване на обратно отброяване, когато времето изтече ще се чуе звуков сигнал.

За да настроите таймера, направете следното:

Натиснете бутона ТАЙМЕР . . Дисплеят показва:

.

2. Натиснете бутони + и -, за да настроите желаното време.

3. Когато пуснете бутоните, таймерът започва обратно броене, а текущото време се появява на дисплея.

10:00

4. След изтичане на времето ще чуете звуков сигнал, който може да се изключи чрез натискане на някой от бутоните (с изключение на бутони + и -). Символът ще изгасне.

! Таймерът не включва или изключва фурната.

Настройване силата предупредителния сигнал

След избиране и потвърждаване на настройките на часовника, използвайте бутона -, за на настроите силата на предупредителния звук.

Настройване на времето на готвене с отложен старт

Първо решете кой режим на готвене ще използвате и задайте подходящата температура, използвайки СЕЛЕКТОРНИЯ бутон и превключвателя на ТЕРМОСТАТА на фурната.

На този етап е възможно да настроите времето за готвене:

1. Натиснете бутона ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ .

2. В рамките на 4 секунди след натискане на тези бутони, настройте точното време чрез натискане на бутони + и -. Ако, например, искате да настроите времето за готвене на 30 минути, дисплеят ще показва:

A 0:30

3. 4 секунди след пускане на бутона, текущото време (например 10.00) се появява отново на дисплея със символа и буквата А (АВТОМ.).

Трябва да зададете следващото време за край на готвенето:

4. Натиснете бутона КРАЙ НА ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ ..

5. В рамките на 4 секунди след натискане на тези бутони, настройте точното време за край на готвенето чрез натискане на бутони + и -. Ако, например, искате готвенето да приключи в 13.00, дисплеят показва:

A 13:00

6. 4 секунди след пускане на бутона, текущото време (например 10.00) се появява отново на дисплея със символа и буквата А (АВТОМ.).

* Съществува само при някои модели.

BG

A 10·00

Сега фурната е програмирана да се включи автоматично в 12:30 и да изгасне след 30 минути – в 13.00

Настройване на времето на готвене с незабавен старт
Следвайте описаната по-горе процедура за определяне на времето за готвене (точки 1-3).

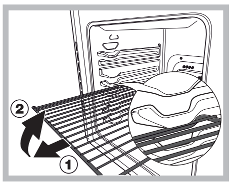
! Когато буквата A се появи, това означава че и времето за готвене и часът за край на готвенето са били програмирани в АВТОМАТИЧЕН режим. За да върнете ръчният режим на фурната, след всеки АВТОМАТИЧЕН режим натиснете едновременно бутони ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ и КРАЙ НА ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ.

! Символът □ ще продължи да свети заедно с фурната по време на целия процес на готвене.

Настроената продължителност на готвене може да се покаже по всяко време чрез натискане на бутона ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ, а краят на времето за готвене чрез натискане на бутона КРАЙ НА ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ. Ще чуете звуков сигнал след изтичане на времето за готвене. За да го спрете, натиснете някой бутон без бутони + и -.

Отмяна предварително зададена програма за готвене
Едновременно натиснете бутона ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ и КРАЙ НА ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ.

Промяна или отмяна на предишно зададени данни
Въведените данни могат да бъдат променяни по всяко време чрез натискане на съответния бутон (ТАЙМЕР, ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ или КРАЙ НА ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ) и бутона + или -.
Когато данните за времето за готвене са отменени, данните за края на времето за готвене се отменят автоматично и обратно.
Ако фурната вече е програмирана, тя няма да приеме времената за край на готвенето, които са преди началото на програмирания процес на готвене.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Фурната е снабдена със стоп система при издърпване на скарите, която не им позволява да изскочат от фурната. (1)
Както е показано на илюстрацията, за да ги издърпате докрай, просто вдигнете скарите, държейки ги за предната част и ги издърпайте (2).

Използване на таймера за готвене*

1. 1. За да настроите звуковия сигнал, завъртете превключвателя ТАЙМЕР ЗА ГОТВЕНЕ по посока на часовниковата стрелка на почти пълен оборот.
2. Завъртете превключвателя обратно на часовниковата стрелка, за да настроите желаното време: центрирайте минутите, показани върху превключвателя ТАЙМЕР ЗА ГОТВЕНЕ с индикатора на панела за управление.
3. При изтичане на времето прозвучава звуков сигнал и фурната се изключва.
4. Когато фурната е изключена, таймерът за печене може да се използва като нормален таймер.

! За да използвате фурната при ръчен режим на работа, с други думи, когато не искате да използвате края на таймера за готвене, въртете превключвателя на ТАЙМЕРА ЗА ГОТВЕНЕ, докато достигне символа

* Съществува само при някои модели.

Таблица за печене във фурна

Режими на готвене	Храни	Тегло (в kg)	Позиция на скарата	Време на предварително загряване (минути)	Препоръчителна температура	Време на готвене (минути)
Традиционна печка	Патица	1	3	15	200	65-75
	Печено телешко или говеждо месо	1	3	15	200	70-75
	Свинско печено	1	3	15	200	70-80
	Бисквитки (дребни сладкиши)	-	3	15	180	15-20
	Тарти	1	3	15	180	30-35
Режим на печене	Тарти	0.5	3	15	180	20-30
	Плодови торти	1	2 и 3	15	180	40-45
	Кей със стафиди	0.7	3	15	180	40-50
	Пандишпан	0.5	3	15	160	25-30
	Пълнени палачинки (на 2-ра скара)	1.2	2 и 4	15	200	30-35
	Малки тортички (на 2-ра скара)	0.6	2 и 4	15	190	20-25
	Топки от сирене (на 2-ра скара)	0.4	2 и 4	15	210	15-20
	Топки с крем (на 3-ра скара)	0.7	1 и 3 и 5	15	180	20-25
	Бисквитки (на 3-та скара)	0.7	1 и 3 и 5	15	180	20-25
	Целувки (на 3-та скара)	0.5	1 и 3 и 5	15	90	180
Бързо готвене	**Замразена храна**					
	Пица	0.3	2	-	250	12
	Пак със скариди и тиквички	0.4	2	-	200	20
	Селски пай със спанак	0.5	2	-	220	30-35
	Тригуни	0.3	2	-	200	25
	Лазаня	0.5	2	-	200	35
	Питки	0.4	2	-	180	25-30
	Пилешки хапки	0.4	2	-	220	15-20
	Полуфабрикати					
	Панирани пилешки крилца	0.4	2	-	200	20-25
	Прясна храна					
	Бисквитки (дребни сладкиши)	0.3	2	-	200	15-18
	Кей със стафиди	0.6	2	-	180	45
	Топки от сирене	0.2	2	-	210	10-12
Готвене на няколко ястия едновременно	Пица (на 2-та скара)	1	2 и 4	15	230	15-20
	Лазаня	1	3	10	180	30-35
	Агне	1	2	10	180	40-45
	Печено пиле + картофи	1+1	2 и 4	15	200	60-70
	Скумрия	1	2	10	180	30-35
	Кей със стафиди	1	2	10	170	40-50
	Топки с крем (на 2-ра скара)	0.5	2 и 4	10	190	20-25
	Бисквитки (на 2-та скара)	0.5	2 и 4	10	180	10-15
	Пандишпан (на 1-ва скара)	0.5	2	10	170	15-20
	Пандишпан (на 2-ра скара)	1	2 и 4	10	170	20-25
	Пикантни пайове	1.5	3	15	200	25-30
Режим „Пица”	Пица	0.5	3	15	220	15-20
	Печено телешко или говеждо месо	1	2	10	220	25-30
	Пиле	1	2 и 3	10	180	60-70
Барбекю	Морски език и сепия	0.7	4	-	Max	10-12
	Калмари и скариди	0.6	4	-	Max	8-10
	Сепия	0.6	4	-	Max	10-15
	Филе от треска	0.8	4	-	Max	10-15
	Гриловани зеленчуци	0.4	3 и 4	-	Max	15-20
	Телешки стек	0.8	4	-	Max	15-20
	Наденички	0.6	4	-	Max	15-20
	Хамбургери	0.6	4	-	Max	10-12
	Скумрия	1	4	-	Max	15-20
	Сандвичи на тост (или тост)	4 and 6	4	-	Max	3-5
Огретен	Пиле на грил	1.5	2	10	200	55-60
	Сепия	1.5	2	10	200	30-35
Долна вентилация	Морска лястовица	0.5	3	18’	170-180	25-35
	Филе от треска	0.5	3	16’	160-170	15-20
	Лаврак във фолио	0.5	3	24’	200-210	35-45
	Смесени зеленчуци (рататуи)	0.8 – 1,0	3	21’	190 -200	50 - 60
	Добре приготвени зеленчуци	1,5 – 2,0	3	20’	180 - 190	55 - 60
Дъно	Довършителни готвене					

Използване на стъклокерамичния стъклен плот

BG

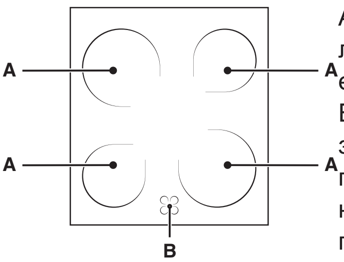
! Лепилото, използвано при поставяне на уплътненията, оставя маслени следи върху стъклото. Препоръчва се, преди да използвате уреда, да отстраните тези следи със специфичен продукт за поддържане, който не е абразивен. През първите няколко часа ма работа може да се усети миризма на гума, която бързо ще изчезне.

Включване и изключване на зоните за готвене

За да включите зоната за готвене, завъртете съответното копче по посока на часовниковата стрелка.
За да я изключите, завъртете копчето в посока, обратна на часовниковата стрелка до достигане на позиция „0”. Ако индикаторът за ВКЛЮЧЕНА ЗОНА НА ГОТВЕНЕ свети, това показва, че поне една от зоните за готвене на стъклокерамичния плот е включена.

Зони за готвене

На плота за готвене има излъчващи електрически нагревателни елементи. По време на работа те придобиват червен цвят.



A. Зона за готвене с лъчисти нагревателни елементи.
Б. Светлинен индикатор за остатъчната топлина: показва, че температурата на съответната зона за готвене е над 60°C, дори когато нагревателният елемент е изключен, но все още е топъл.

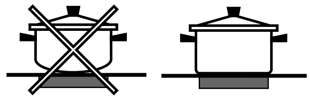
Описание на нагревателните елементи

Кръглите лъчисти нагревателни елементи се зачервяват 10 - 20 сек. след като са били включени.
Кръглите лъчисти нагревателни елементи гарантират равномерно разпределение в допълнение към обичайните предимства, които лъчистите нагревателни елементи имат.
Лъчистите нагревателни елементи излъчват високи нива на топлина и светлина, веднага след като се включат, носейки следните практически предимства:

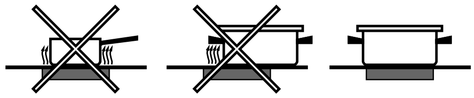
- бързо нагряване (във връзка с газовата горелка)
- бързо готвене
- равномерна температура по цялата повърхност (дължаща се на кръговите нагревателни елементи)

Практически съвети за използване на плота за готвене

- Използвайте тенджери с дебело, равно дъно, за да сте сигурни, че прилепват идеално към нагряващата зона.



- Винаги използвайте тенджери с достатъчно голям диаметър, покриващ изцяло нагревателната зона, за да се гарантира пълно използване на топлината.•



Винаги проверявайте дали дъното на тенджерите е идеално сухо и чисто: по този начин прилепването към нагряващите зони ще бъде оптимално и така и тенджерите, и плотът за готвене ще са по-ефективни.

- Избягвайте употребата на тенджери, използване за готвене на газови котлони: концентрацията на топлина от газовите горелки може да деформира дъното на тенджерата, която няма да може да прилепва плътно.
- Никога не оставяйте зоната за готвене включена, без да има съд върху нея, тъй като тя може да се повреди.

ниво	плоча
0	От
1	Готварски зеленчуци и риба
2	Готварски картофи (пара) и супи
3	Освен това готвене на големи количества храна
4	Печене (средна)
5	Печене (повече)
6	Браун или бързо кипене

Предпазни мерки и препоръки

BG

! Този уред е произведен в съответствие с международните норми за безопасност при работа. Тези предупреждения са дадени от съображения за безопасност и трябва да бъдат прочетени внимателно.

Общи правила за безопасност

- Тези инструкции са валидни само за държавите, чиито символи се срещат в ръководството и върху табелката със серийния номер, разположен върху уреда.
- Уредът е разработен за непрофесионална употреба в жилищни сгради.
- Уредът не трябва да се инсталира на открито, дори когато е на защитено място. Много е опасно уредът да се оставя изложен на въздействието на дъжд и буря.
- Уредът не трябва да се докосва, когато сте с боси крака или пък с мокри или влажни ръце и крака.
- **Уредът трябва да се използва за приготвяне на ястия само от възрастни и съгласно инструкциите, предвидени в тази книжка.. Всяка друга употреба (напр. за отопление на помещения) се счита за неподходяща и следователно за опасна. Производителят не носи отговорност за възможни щети, произтичащи от неподходяща, неправилна или неразумна употреба.**
- Тази инструкция се отнася се отнася за уреди от клас 1 (монтирани самостоятелно) или от клас 2 – подклас 1 (вградени между два мебела).
- **Не докосвайте нагревателните елементи или някои части на вратата на фурната, докато уредът работи; тези части са много горещи. Децата да се държат настрана от уреда.**
- Да се внимава горещите части на уреда да не влизат в контакт със захранващите кабели на други електродомакински уреди.
- Не запушвайте отворите за вентилация и отвеждане на топлината.
- Не използвайте нестабилни или деформирани съдове върху зоните за готвене, това ще ви помогне да избегнете случайно разливане. Уверете се, че дръжките на тенджерата са обърнати към центъра на плота, за да избегнете случайни изгаряния.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при поставяне или отстраняване на съдове.
- Не използвайте запалителни течности (алкохол, бензин и т.н.) в близост до работещия уред.
- Не поставяйте запалим материал в долното отделение или във фурната. Ако уредът неочаквано заработи, може да възникне пожар.
- Когато уредът не се използва, винаги проверявайте, дали копчетата са в позиция •.
- Не изваждайте щепсела от контакта, като дърпате кабела; вместо това хванете самия щепсел.
- Не извършвайте операции по почистване или поддръжка, без преди това да сте изключили щепсела от електрическата мрежа.
- Ако уредът се повреди, никога не се опитвайте да го поправите сами. Ремонтът, извършен от неквалифицирани лица, може да причини повреди или последваща неправилна работа на уреда. Свържете се със Сервиза за техническо обслужване и ремонт.
- Не опирайте тежки предмети на отворената врата на фурната.
- Вътрешните повърхности на отделението (при наличие) могат да се нагорещят.
- Стъклокерамичният плот е устойчив на механични сътресения, но може да се напука ю9или дори пръсне), ако го ударите с остър предмет, като напр. инструмент. Ако това се случи, незабавно озключете уреда от електрическата мрежа и веднага се свържете със Сервизния център.
- Ако повърхността на плота е напукана, изключете уреда, за да избегнете токови удари.
- Не забравяйте, че зоните за готвене остават сравнително топли най-малко за тридесет минути, след като са били изключени.
- Дръжте всеки обект, който може да се стопи, далече от плота, напр. пластмасови или алуминиеви предмети или продукти с високо съдържание на захар. Бъдете особено внимателни, когато използвате пластмасово или алуминиево фолио, или опаковки: ако се поставят върху повърхности, които все още са горещи, това може да причини сериозни повреди на плота.
- Не поставяйте метални предмети (ножове, лъжици, капаци на тенджери и т.н.) върху плота, тъй като могат да се нагорещят.
- Уредът не трябва да се използва от хора (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени възможности, от неопитни лица или от всек, който е незапознат с уреда. Тези лица, най-малкото, трябва да се наблюдават от някой, който поема отговорност за тяхната безопасност или да получат инструкции, свързани с работата на уреда.
- Децата не трябва да си играят с уреда.
- Ако печката е поставена на подставка, вземете необходимите предпазни мерки, за да предотвратите падането на печката.

Изхвърляне

- При изхвърляне на опаковъчния материал: спазвайте местното законодателство, така че опаковката да може да се използва повторно.
- Европейската директива 2002/96/ЕО относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО) предвижда, че електродомакинските уреди не трябва да се преработват с обикновения поток твърди отпадъци. Извадените от употреба уреди трябва да бъдат събирани отделно, за да се оптимизира делът на повторна употреба и рециклирани на съставящите ги материали и да се предотвратят потенциалните щети на здравето на хората и околната среда. Всички уреди са означени със знак задраскан контейнер за боклук, който напомня за задължението за разделно събиране на отпадъците.
  За допълнителна информация, свързана с изхвърлянето на остарелите домакински електроуреди, собствениците трябва да се свържат с обществената служба за събиране на отпадъците или местния дилър.

Зачитане и опазване на околната среда

- Когато използвате фурната в интервалите от време от късния следобед до ранните сутрешни часове, съдействате за намаляване на натоварването на потребление на електрическите компании.
- Винаги дръжте вратата на фурната затворена, когато използвате режими ГРИЛ и ОГРЕТЕН: така ще постигнете по-добри резултати и ще спестите електроенергия (около 10%).
- Уплътненията трябва винаги да се поддържат в изправно състояние и чисти, за да прилепват плътно към вратата и да не са причина за загуба на топлина.

Поддръжка и почистване

BG

Изключване на уреда

Преди да извършите операции по уреда, изключете го от електрическата мрежа.

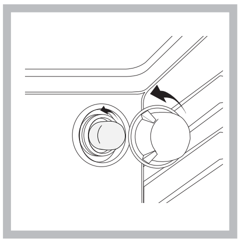
Почистване на фурната

! Никога не използвайте пароструйки или водоструйки за почистване на уреда.

- Почиствайте стъклената част на вратата на фурната с помощта на гъба и неабразивен почистващ препарат, след което подсушете добре с мека кърпа. Не използвайте груби абразивни материали или заточени метални стъргалки, защото те могат да издраскат повърхността и за причинят напукване на стъклото.
- Вътрешните емайлирани или изработени от неръждаема стомана и гумените уплътнения могат да се почистват с гъба, напоена с хладка вода и неутрален сапун. Използвайте специализирани продукти за почистване, ако петната са трудно отстраними. Препоръчва се обилно изплакване и подсушаване след почистване. Не използвайте абразивни прахове или корозиращи съставки.
- В идеалния случай вътрешността на фурната трябва да се почиства след всяка употреба, докато все още е топла. Използвайте топла вода и почистващ препарат, изплакнете и изсушете с влажно парче плат. Избягвайте изплакването на абразивни вещества.
- Аксесоарите могат да се мият като обикновени съдове, дори и в миялна машина.
- Панелът за управление се почиства от нечистотиите и мазнините с неабразивна гъба или с меко парче плат.
- Върху неръждаемата стомана могат да останат петна от твърдата вода, останала дълго върху нея или от агресивните препарати, които съдържат фосфор. Препоръчваме ви да изплаквате и след това старателно да подсушавате стоманените повърхности.

Проверка на уплътненията на фурната

Проверявайте периодично състоянието на уплътнението около вратата на фурната. В случай, че то се окаже повредено, обърнете се към Следпродажбения сервизен център. Препоръчва се фурната да не се използва, докато уплътнението не бъде сменено.



Подмяна на лампичката за осветяване на фурната

1. След като изключите фурната от електрическата мрежа, свалете стъкленото капаче от фасунгата (виж фигурата).
2. Развийте крушката и я подменете с аналогична: напрежение 230 V, мощност 25 W, свързване E 14.
3. Сменете крушката и свържете фурната към електрозахранващата мрежа.

! Не използвайте лампата на фурната като/за вътрешно осветление.

Почистване на стъклокерамичния стъклен плот

! Избягвайте използването на абразивни или корозионни препарати за почистване (например спрей флакони за барбекю и фурни), продукти за почистване на петна и продукти против ръжда, почистващи препарати на прах и гъби с абразивна повърхност: те могат да надраскат непоправимо повърхността.

- Достатъчно е само да измиете плота с влажна гъба и да го изсушите с домакинска абсорбираща хартия.
- Ако плотът е силно замърсен, изтъркайте го със специален препарат за почистване на стъклокерамични повърхности, изплакнете го и го изсушете.
- За отстраняване на натрупаната мръсотия в голямо количество се използва специална стъргалка (не е включена в комплекта на доставката). Почиствайте веднага след като е възможно, без да чакате уредът да изстине, за да избегнете втвърдяването на остатъци от замърсяване. Могат да се постигнат отлични резултати чрез използване на гъба от тел от неръждаема стомана – специфична за плотове от керамично стъкло – напоена с вода и сапун.
- Ако върху готварския плот са се стопили предмети или материали, като напр. пластмаса или захар, те трябва незабавно да се отстранят със стъргалка, докато повърхността е още топла.
- След почистване плотът може да се обработи със специфичен продукт за поддръжка или зашита: невидимото покритие, оставен от този продукт, предпазва повърхността от случайно излени вещества по време на готвене. Препоръчва се тези операции по поддръжката да се извършват, докато уредът е още леко топъл (не горещ) или студен.
- не забравяйте, че плотът трябва да се изплаква с чиста вода и внимателно да се изсушва: остатъците от продукти биха могли всъщност образуват нагар при следващо готвене.

Клас на почистващите препарати на стъклокерамичните котлони	**Налични в**
Стъргалка за стъкло Бръснарско ножче	Магазини „Направи си сам"
Резервни остриета	„Направи си сам "Магазини, супермаркети, дрогерии
COLLO lunetaHOB BRITEHob CleanSWISSCLEANER	Кооперативни магазини, универсални магазини, магазини на регионалните електрически компании, супермаркети

Помощ

! Никога не използвайте услугите на неоторизиран техник.

Дръжте следната информация под ръка:

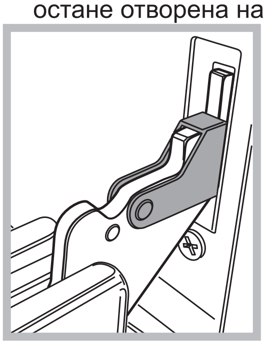
- Типа на проблема.
- Модела на машината (Mod.).
- Серийния номер (S/N).

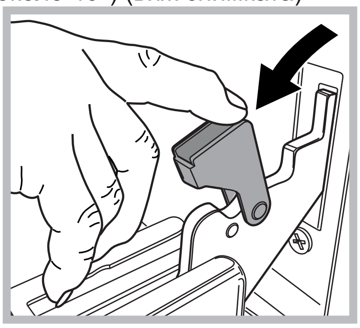
Тези последни две сведения се намиран на фирмената табелка, разположена върху уреда..

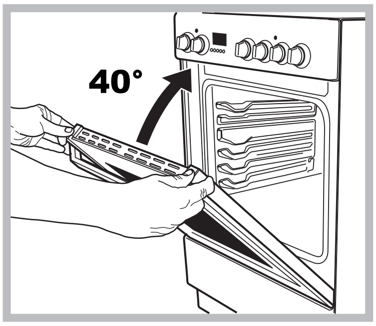
BG

Демонтаж и монтаж на вратата на фурната:

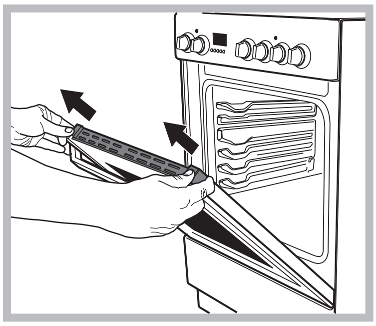
1.Отворете вратата
2.Напълно завъртете назад шарнирните скоби на вратата на фурната (виж снимката)
3.Затворете вратата докато скобата спре (вратата ще остане отворена на около 40°) (виж снимката)



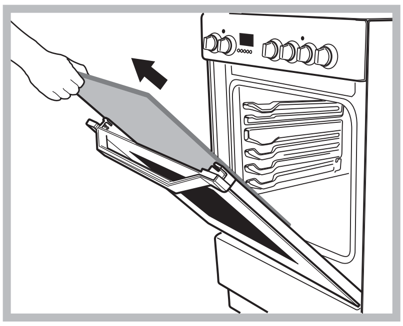




4.Натиснете бутона на горния профил и издърпайте профила (виж снимката)



5.извадете стъклото и почистете както е посочено в глава: „Поддръжка и почистване”

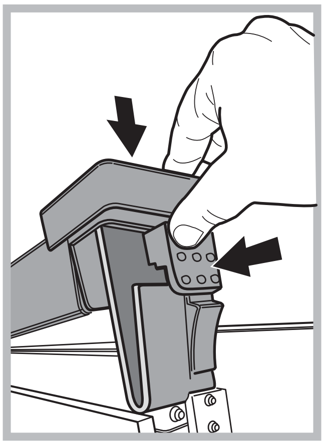


6.Сменете стъклото.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Фурната не трябва да се използва при свалено вътрешно стъкло!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! При повторно монтиране на вътрешното стъкло на вратата, поставете правилно стъкления панел, така че текстът върху панела да не е обърнат обратно и да може лесно да се чете.

7.Сменете профила, едно кликване ще покаже, че частта е правилно разположена.
8. Отворете вратата докрай.
9.Затворете опорите (виж фотото).



10.Сега вратата може да се затвори докрай и фурната може да започне да работи нормално.

Почистване на фурната с помощта на пара*

Този метод на почистване се препоръчва след готвене на много мазно (печено) месо.
Този процес на почистване улеснява отстраняването на замърсявания по стените на фурната чрез генериране на пара, която се образува във фурната и улеснява почистването.
! Важно! Преди да започнете да почиствате с пара:
-Отстранете всички остатъци от храна и мазнина от дъното на фурната.
- Свалете всички аксесоари (решетки и тави).
Извършвайте гореописаните операции съгласно следната процедура:
1. Налейте 300ml вода в тавата за печете във фурната и я поставете на най-долно ниво. При модели, където няма тава, използвайте тавичка за печене на хлебни изделия и я поставете на грила на долното ниво.
2. Изберете функцията **Режим ФУРНА ОТДОЛУ** |___| настройте температурата на 100 ° C;
3. Оставете я във фурната за 15 мин.
4. Изключете фурната.
5. След охлаждане на фурната, можете да отворите вратата, за да почистите с вода и влажна кърпа.
6. Отстранете останалата вода след приключване на почистването.
След почистването с пара, след готвене на много мазни храни или ако почистването на мазнината е много трудно, може да се наложи да завършите процеса на почистване по традиционния метод, описан в предишния параграф.
! Почиствайте фурната само когато е студена!

* Съществува само при някои модели.

Εγκατάσταση

! Πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα σας συσκευή, διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών. Περιέχει σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την ασφαλή εγκατάσταση και λειτουργία της συσκευής.

! Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες χρήσης για μελλοντική αναφορά. Βεβαιωθείτε ότι οι οδηγίες θα συνοδεύουν τη συσκευή σε περίπτωση που αυτή πουληθεί, χαριστεί ή μεταφερθεί σε άλλο χώρο εγκατάστασης.

! Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί από εξειδικευμένο επαγγελματία σύμφωνα με τις παρεχόμενες οδηγίες.

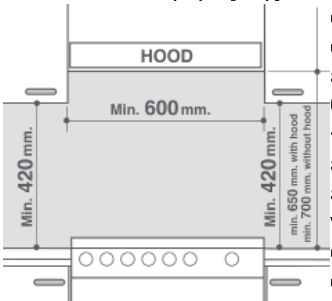
! Οποιαδήποτε απαραίτητη εργασία ρύθμισης ή συντήρησης πρέπει να γίνει αφού η συσκευή μαγειρέματος αποσυνδεθεί από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.

Τοποθέτηση και οριζοντίωση της συσκευής

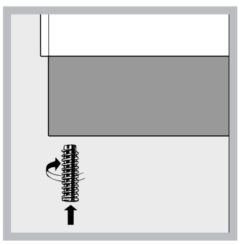
! Μπορείτε να εγκαταστήσετε τη συσκευή δίπλα σε ντουλάπια των οποίων το ύψος δεν υπερβαίνει αυτό της επιφάνειας της πλάκας εστιών.

! Βεβαιωθείτε ότι ο τοίχος που είναι σε επαφή με το πίσω μέρος της συσκευής είναι κατασκευασμένος από μη εύφλεκτο, ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό (T 90°C).

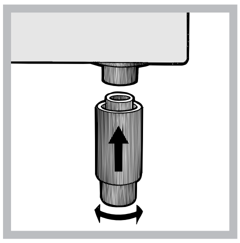
Για να εγκαταστήσετε σωστά τη συσκευή:
- Τοποθετήστε την στην κουζίνα, στην τραπεζαρία ή σε δωμάτιο με εγκατάσταση κουζίνας (όχι στο μπάνιο).
- Αν το πάνω μέρος της πλάκας εστιών είναι ψηλότερα από τα ντουλάπια, η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί τουλάχιστον 600 mm μακριά τους.



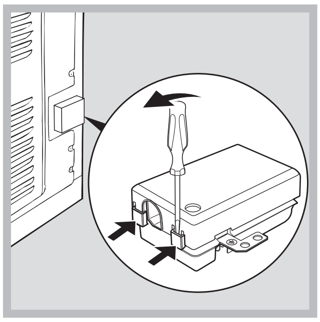
- Αν η πλάκα εστιών εγκατασταθεί κάτω από επιτοίχιο ντουλάπι, πρέπει να υπάρχει ελάχιστη απόσταση 420 mm ανάμεσα σε αυτή και το ντουλάπι. Η απόσταση θα πρέπει να αυξηθεί σε 700 mm αν τα επιτοίχια ντουλάπια είναι εύφλεκτα (βλ. εικόνα).
- Μην τοποθετείτε στόρια πίσω από τη συσκευή μαγειρέματος ή σε απόσταση μικρότερη από 200 mm από τις πλευρές της.
- Τυχόν απορροφητήρας πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στο αντίστοιχο εγχειρίδιο χρήσης.



Οριζοντίωση
Αν χρειάζεται να οριζοντιώσετε τη συσκευή, βιδώστε τα ρυθμιζόμενα πόδια στήριξης στις παρεχόμενες θέσεις σε κάθε γωνία της βάσης της συσκευής μαγειρέματος (βλ. εικόνα).Τα πόδια στήριξης* εφαρμόζουν μέσα στις εγκοπές στην κάτω πλευρά της βάσης της συσκευής μαγειρέματος



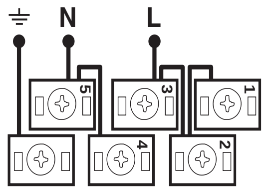
Σύνδεση στο ηλεκτρικό ρεύμα



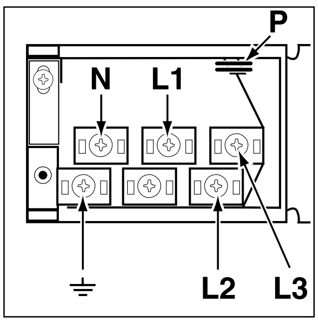
Σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας ρεύματος
Για να ανοίξετε τον πίνακα ακροδεκτών:
- Εισάγετε ένα κατσαβίδι μέσα στα πλευρικά ρύγχη του καλύμματος του πίνακα ακροδεκτών.
- Τραβήξτε το κάλυμμα για να το ανοίξετε.

Για να εγκαταστήσετε το καλώδιο, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:
• Λασκάρετε τη βίδα του σφιγκτήρα καλωδίου και τις βίδες των επαφών καλωδίων.
! Οι γεφυρώσεις είναι προρυθμισμένες από το εργοστάσιο για μονοφασική σύνδεση 230 V (βλ. εικόνα).

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

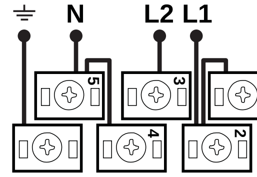


- Για να πραγματοποιήσετε τις ηλεκτρικές συνδέσεις όπως δείχνουν οι εικόνες, χρησιμοποιήστε τις δύο γεφυρώσεις που υπάρχουν μέσα στο κιβώτιο (βλ. εικόνα - σήμανση “P”).

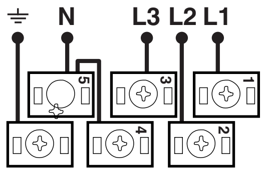


* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα.

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



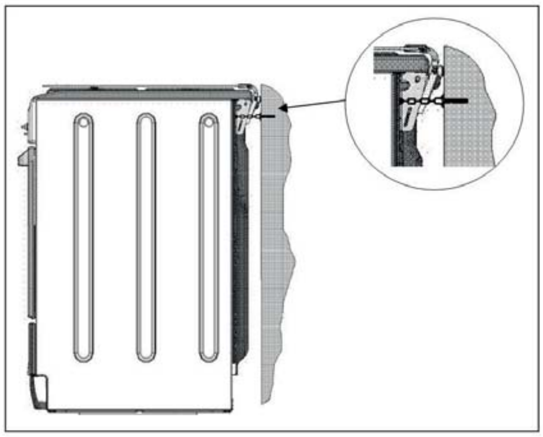
- Στερεώστε το καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος σφίγγοντας τη βίδα του σφιγκτήρα του καλωδίου και κατόπιν τοποθετήστε πάλι το κάλυμμα.

Σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας στο δίκτυο ρεύματος
Εγκαταστήστε ένα στάνταρ φις που αντιστοιχεί στο φορτίο που αναφέρεται στην πινακίδα στοιχείων της συσκευής (Βλ. πίνακα Τεχνικά στοιχεία).
Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί απευθείας στο δίκτυο ρεύματος, με χρήση ενός διακόπτη απομόνωσης όλων των πόλων με ελάχιστο διάκενο επαφών 3 mm, εγκαταστημένο μεταξύ συσκευής και δικτύου ρεύματος. Ο διακόπτης πρέπει να είναι κατάλληλος για το αναφερόμενο φορτίο και πρέπει να συμμορφώνεται με τους ισχύοντες ηλεκτρικούς κανονισμούς (το καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από το διακόπτη). Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να τοποθετηθεί έτσι ώστε να μην έρχεται σε επαφή με θερμοκρασίες υψηλότερες από 50°C σε κανένα σημείο του.

Πριν τη σύνδεση της συσκευής στην παροχή ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι:
- Η συσκευή είναι γειωμένη και το φις συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας.
- Η πρίζα μπορεί να αντέξει τη μέγιστη ισχύ της συσκευής, η οποία αναφέρεται στην πινακίδα στοιχείων.
- Η τάση είναι μεταξύ των ορίων που αναφέρονται στην πινακίδα στοιχείων.
- Η πρίζα είναι συμβατή με το φις της συσκευής. Αν η πρίζα είναι ασύμβατη με το φις, ζητήστε από εξουσιοδοτημένο τεχνικό να την αντικαταστήσει. Μη χρησιμοποιείτε καλώδια επέκτασης ή πολύπριζα.

! Αφού έχει εγκατασταθεί η συσκευή, πρέπει να υπάρχει εύκολη πρόσβαση στο καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος και την πρίζα.

! Το καλώδιο δεν πρέπει να τσακιστεί ή να συμπιεστεί.
! Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.
! Ο κατασκευαστής αποποιείται οποιαδήποτε ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης αυτών των μέτρων ασφαλείας.



Αλυσίδα ασφαλείας

! Για να εμποδίσετε την κατά λάθος ανατροπή της συσκευής, για παράδειγμα επειδή ένα παιδί ανέβηκε πάνω στην πόρτα του φούρνου, ΠΡΕΠΕΙ να εγκατασταθεί η παρεχόμενη αλυσίδα ασφαλείας!
Η συσκευή μαγειρέματος είναι εξοπλισμένη με μια αλυσίδα ασφαλείας η οποία πρέπει να στερεωθεί με μια βίδα (δεν παρέχεται μαζί με τη συσκευή) στον τοίχο πίσω από τη συσκευή, στο ίδιο ύψος στο οποίο συνδέεται η αλυσίδα στη συσκευή.
Επιλέξτε τη βίδα και το ούπατ της βίδας σύμφωνα με τον τύπο του υλικού του τοίχου που βρίσκεται πίσω από τη συσκευή. Αν το κεφάλι της βίδας έχει διάμετρο μικρότερη από 9 mm, θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί κατάλληλη ροδέλα. Για τοίχο από σκυρόδεμα απαιτείται βίδα ελάχιστων διαστάσεων διαμέτρου 8 mm και μήκους 60 mm.
Βεβαιωθείτε ότι η βίδα έχει στερεωθεί στο πίσω τοίχωμα της συσκευής μαγειρέματος και στον τοίχο, όπως φαίνεται στην εικόνα, ώστε μετά την εγκατάσταση να είναι τεντωμένη και παράλληλη με το επίπεδο του δαπέδου.

‘Εναρξη λειτουργίας και χρήση

GR

ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ	
Διαστάσεις φούρνου (ΥxΠxΒ)	32x43,5x40 cm
Όγκος	60 L
Χρήσιμες διαστάσεις σχετικά με το διαμέρισμα φύλαξης του φούρνου	πλάτος 42 cm βάθος 44 cm ύψος 8,5 cm
Τάση και συχνότητα	βλ. πινακίδα στοιχείων
Κεραμική πλάκα εστιών Μπροστά αριστερά Πίσω αριστερά Πίσω δεξιά Μπροστά δεξιά Μέγ. κατανάλωση κεραμικής πλάκας εστιών	1700 W 1200 W 2100 W 1200 W 6200 W
ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΕΤΙΚΕΤΑ	Οδηγία 2002/40/ΕΚ στην ετικέτα ηλεκτρικών φούρνων. Πρότυπο EN 50304 Κατανάλωση ενέργειας για λειτουργία θέρμανσης με φυσική αγωγή της θερμότητας: Παραδοσιακή λειτουργία Λειτουργία θέρμανσης για δηλωθείσα κατανάλωση ενέργειας για κατηγορία φυσικής αγωγής της θερμότητας: Ψήσιμο.
	Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τις ακόλουθες Οδηγίες των Ευρωπαϊκών Οικονομικών Κοινοτήτων: 2006/95/ΕΚ της 12/12/06 (Χαμηλής τάσης) και μετέπειτα τροποποιήσεις - 2004/108/ΕΚ της 15/12/04 (Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα) και μετέπειτα τροποποιήσεις - 93/68/ΕΟΚ της 22/07/93 και μετέπειτα τροποποιήσεις. 2002/96/ΕΚ 1275/2008 (Λειτουργία αναμονής/απενεργοποίησης)

! Πριν την πρώτη χρήση, θερμάνετε το φούρνο στη μέγιστη θερμοκρασία ενώ είναι κενός και με την πόρτα του κλειστή, για τουλάχιστον μισή ώρα. Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται καλά πριν σβήσετε το φούρνο και ανοίξτε την πόρτα του. Η συσκευή μπορεί να αναδίδει μια ελαφρά δυσάρεστη οσμή που προκαλείται από το κάψιμο των προστατευτικών υλικών που χρησιμοποιήθηκαν κατά την παραγωγική διαδικασία.
! Πριν θέσετε σε λειτουργία το προϊόν, αφαιρέστε κάθε πλαστική μεμβράνη από τις πλευρές της συσκευής.
! Ποτέ μην τοποθετείτε αντικείμενα απευθείας πάνω στη βάση του θαλάμου του φούρνου, για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς στην εμαγιέ επίστρωση.

Εναρξη λειτουργίας του φούρνου

1. Επιλέξτε τον επιθυμητό τρόπο μαγειρέματος γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ΕΠΙΛΟΓΗΣ.
2. Επιλέξτε τη συνιστώμενη ή επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ.

Μια λίστα που περιγράφει με λεπτομέρειες τις λειτουργίες μαγειρέματος και συνιστώμενες θερμοκρασίες μαγειρέματος μπορείτε να βρείτε στον αντίστοιχο πίνακα (βλ. πίνακα Συμβουλές για μαγείρεμα στο φούρνο).

! Σε περίπτωση που η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρονικό προγραμματιστή*, για να χρησιμοποιήσετε τον ηλεκτρικό φούρνο απλά πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά και (το σύμβολο θα εμφανιστεί στην οθόνη) πριν επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος.

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μπορείτε οποιαδήποτε στιγμή να:
- Αλλάξετε τη λειτουργία μαγειρέματος γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ΕΠΙΛΟΓΗΣ.
- Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ.
- Ρυθμίσετε το συνολικό χρόνο μαγειρέματος και το χρόνο λήξης του μαγειρέματος (βλ. παρακάτω).
- Σταματήστε το μαγείρεμα γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ΕΠΙΛΟΓΗΣ στη θέση¨”0”.

! Ποτέ μην τοποθετείτε αντικείμενα απευθείας πάνω στη βάση του θαλάμου του φούρνου, για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς στην εμαγιέ επίστρωση. Χρησιμοποιείτε τη θέση 1 στο φούρνο μόνον όταν μαγειρεύετε με τη σούβλα.

! Πάντα να τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη στις παρεχόμενες υποδοχές.

Ενδεικτική λυχνία ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

Εταν είναι αναμμένη, ο φούρνος παράγει θερμότητα. Σβήνει όταν το εσωτερικό του φούρνου φθάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία. Από αυτή τη στιγμή και μετά η λυχνία ανάβει και σβήνει εναλλάξ, υποδεικνύοντας ότι ο θερμοστάτης λειτουργεί και διατηρεί τη θερμοκρασία σε σταθερό επίπεδο.

Φως φούρνου

Αυτό ανάβει μόνο γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ΕΠΙΛΟΓΗΣ σε οποιαδήποτε θέσει εκτός της θέσης “0”. Παραμένει αναμμένο όσο λειτουργεί ο φούρνος. Επιλέγοντας με το περιστροφικό κουμπί, το φως ανάβει χωρίς να ενεργοποιηθεί καμία από τις αντιστάσεις θέρμανσης.

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα.

Λειτουργίες μαγειρέματος

! Για όλες τις λειτουργίες μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί μια τιμή θερμοκρασίας μεταξύ 60°C και Max (μέγιστη), εκτός από τις εξής λειτουργίες

- **ΓΚΡΙΛ (συνιστάται: ρύθμιση μόνο στο επίπεδο ισχύος MAX)**
- **ΓΚΡΑΤΕΝ (συνιστάται: όχι πάνω από 200°C).**

Λειτουργία ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ανάβουν και οι δύο αντιστάσεις θέρμανσης, πάνω και κάτω. εταν χρησιμοποιείτε αυτή την παραδοσιακή λειτουργία μαγειρέματος, είναι καλύτερο να χρησιμοποιείτε μόνο μία θέση στο φούρνο. Αν χρησιμοποιηθούν περισσότερες από μία θέσεις, η θερμότητα δεν θα κατανέμεται ομοιόμορφα.

Λειτουργία ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Ανάβει η πίσω αντίσταση θέρμανσης και ο ανεμιστήρας, εξασφαλίζοντας την κατανομή της θερμότητας με ακριβή και ομοιόμορφο τρόπο σε όλο το φούρνο. Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για ψήσιμο και μαγείρεμα φαγητών ευαίσθητων στη θερμοκρασία (όπως κέικ που χρειάζεται να φουσκώσουν) και για την παρασκευή γλυκών ζύμης σε 3 θέσεις στο φούρνο ταυτόχρονα.

Λειτουργία ΓΡΗΓΟΡΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ανάβουν οι αντιστάσεις θέρμανσης και ο ανεμιστήρας, εξασφαλίζοντας την κατανομή της θερμότητας με σταθερό και ομοιόμορφο τρόπο σε όλο το φούρνο.
Σε αυτή τη λειτουργία μαγειρέματος δεν χρειάζεται προθέρμανση. Αυτή η λειτουργία ενδείκνυται ιδιαίτερα για γρήγορο μαγείρεμα προσυσκευασμένων φαγητών (κατεψυγμένων ή προμαγειρεμένων). Μπορείτε να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιώντας μόνο μία θέση μαγειρέματος.

Λειτουργία ΠΟΛΛΑΠΛΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ανάβουν όλες οι αντιστάσεις θέρμανσης (πάνω, κάτω και κυκλική) και αρχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας. Επειδή η θέρμανση διατηρείται σταθερή σε όλο το φούρνο, ο αέρας μαγειρεύει και ροδίζει το φαγητό με ομοιόμορφο τρόπο. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν το πολύ δύο θέσεις στο φούρνο ταυτόχρονα.

Λειτουργία ΠΙΤΣΑΣ

Ανάβουν οι κυκλικές αντιστάσεις θέρμανσης και οι αντιστάσεις στο κάτω μέρος του φούρνου και ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας. Αυτός ο συνδυασμός θερμαίνει το φούρνο πολύ γρήγορα παράγοντας σημαντικό ποσό θερμότητας, ειδικά από την αντίσταση στο κάτω μέρος. Αν χρησιμοποιείτε περισσότερες από μία θέσεις στο φούρνο ταυτόχρονα, ανταλλάξτε τη θέση των φαγητών στο μέσον της διάρκειας του μαγειρέματος.

Λειτουργία ΓΚΡΙΛ

Ανάβει το κεντρικό τμήμα της πάνω αντίστασης θέρμανσης. Η υψηλή και απευθείας θέρμανση που προσφέρει το γκριλ συνιστάται για φαγητά που χρειάζονται υψηλή θερμοκρασία στην επιφάνεια (μοσχαρίσιες μπριζόλες, φιλέτο και κόντρα φιλέτο). Αυτή η λειτουργία μαγειρέματος χρησιμοποιεί περιορισμένη ποσότητα ενέργειας και είναι ιδανικό για ψήσιμο στο γκριλ μικρών ποσοτήτων φαγητού. Τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο της σχάρας, επειδή δεν θα μαγειρευτεί σωστά αν τοποθετηθεί εκτός κέντρου.

Λειτουργία ΓΚΡΑΤΕΝ

Ανάβει η πάνω αντίσταση θέρμανσης και ενεργοποιείται η σούβλα (όπου διατίθεται) και αρχίζει να λειτουργεί ο φούρνος. Αυτός ο συνδυασμός χαρακτηριστικών αυξάνει την απόδοση της θερμικής ακτινοβολίας που παρέχεται από τις αντιστάσεις θέρμανσης, με τη βοήθεια της εξαναγκασμένης κυκλοφορίας του αέρα σε όλο το φούρνο. □τσι αποτρέπεται το επιφανειακό κάψιμο του φαγητού και διευκολύνεται η διείσδυση της θερμότητας στο φαγητό.

! Οι λειτουργίες μαγειρέματος ΓΚΡΙΛ και ΓΚΡΑΤΕΝ πρέπει να χρησιμοποιούνται με την πόρτα του φούρνου κλειστή.

Λειτουργία ΑΠΟΨΥΞΗΣ

Ο ανεμιστήρας που βρίσκεται στο κάτω μέρος του φούρνου αναγκάζει τον αέρα να κυκλοφορεί γύρω από τα τρόφιμα σε θερμοκρασία δωματίου. Αυτή η λειτουργία συνιστάται για την απόψυξη όλων των τύπων τροφίμων, αλλά ιδιαίτερα για ευπαθείς τύπους τροφίμων που δεν χρειάζονται θέρμανση, όπως για παράδειγμα: τούρτα -παγωτό, επιδόρπια με σαντιγί ή κρέμα ζαχαροπλαστικής, κέικ φρούτων. Με τη χρήση του ανεμιστήρα, ο χρόνος απόψυξης μειώνεται περίπου στον μισό. Στην περίπτωση κρέατος, ψαριού και ψωμιού, μπορείτε να επιταχύνετε τη διαδικασία χρησιμοποιώντας τη λειτουργία „πολλαπλού μαγειρέματος" και ρυθμίζοντας τη θερμοκρασία στους 80° - 100°C.

Λειτουργία ΚΑΤΩ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ

Ανάβει η κάτω αντίσταση θέρμανσης και ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας, επιτρέποντας την κατανομή της θερμότητας σε όλο το θάλαμο του φούρνου. Αυτός ο συνδυασμός είναι χρήσιμος για ελαφρύ μαγείρεμα λαχανικών και ψαριών.

Λειτουργία ΚΑΤΩ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

Είναι ενεργοποιημένη η κάτω αντίσταση θέρμανσης. Η θέση αυτή συνιστάται για τελειοποίηση του μαγειρέματος φαγητών (σε δίσκους ψησίματος) τα οποία είναι ήδη μαγειρεμένα στην επιφάνεια αλλά χρειάζονται περισσότερο μαγείρεμα στο κέντρο, ή για επιδόρπια με επικάλυψη φρούτων ή μαρμελάδας, η οποία χρειάζεται μέτριο ρόδισμα της επιφάνειας. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι αυτή η λειτουργία δεν επιτρέπει την επίτευξη της μέγιστης θερμοκρασίας (250°C) και επομένως δεν συνιστάται για φαγητά που μαγειρεύονται μόνο με αυτή τη ρύθμιση, εκτός αν ψήνετε κέικ (τα οποία πρέπει να ψήνονται σε θερμοκρασία 180°C ή μικρότερη).

Πρακτικές συμβουλές μαγειρέματος

! Στη λειτουργία μαγειρέματος ΓΚΡΙΛ, τοποθετήστε το δίσκο συλλογής στη θέση 1 για να συλλέγονται τα κατάλοιπα του μαγειρέματος (ζωμός και/ή λίπος).

ΓΚΡΙΛ

- Τοποθετήστε τη σχάρα στη θέση 3 ή 4. Τοποθετήστε το φαγητό στη μέση της σχάρας.
- Συνιστούμε το επίπεδο ισχύος να τεθεί στη μέγιστη ρύθμιση. Η πάνω αντίσταση θέρμανσης ρυθμίζεται από θερμοστάτη και ενδέχεται να μη λειτουργεί συνεχόμενα.

ΠΙΤΣΑ

- Χρησιμοποιήστε ένα ελαφρού τύπου ταψάκι πίτσας. Τοποθετήστε το πάνω στην παρεχόμενη σχάρα.
  Για τραγανιστή κρούστα, μη χρησιμοποιείτε το δίσκο συλλογής επειδή εμποδίζει το σχηματισμό κρούστας αυξάνοντας το συνολικό χρόνο μαγειρέματος.
- Αν η πίτσα έχει πολλά υλικά, συνιστούμε να προσθέτετε τη μοτσαρέλα στο πάνω μέρος της πίτσας στα μισά της διαδικασίας μαγειρέματος.

Προγραμματισμός μαγειρέματος με τον ηλεκτρονικό προγραμματιστή*

Ρύθμιση του ρολογιού

Αφού συνδεθεί η συσκευή στην παροχή ρεύματος, ή μετά από διακοπή ρεύματος, θα γίνει αυτόματη επαναφορά της ένδειξης ώρας σε 0:00 και η ένδειξη θα αρχίσει να αναβοσβήνει. Για να ρυθμίσετε την ώρα:
1. Πατήστε ταυτόχρονα το κουμπί ΧΡΟΝΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ και το κουμπί ΩΡΑΣ ΛΗΞΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ.
2. Μέσα σε 4 δευτερόλεπτα από το πάτημα αυτών των κουμπιών, ρυθμίστε την ακριβή ώρα πατώντας τα κουμπιά + και -. Το κουμπί + αυξάνει την τιμή των ωρών και το κουμπί - την μειώνει.
Αφού έχει ρυθμιστεί η ώρα, ο προγραμματιστής μεταβαίνει αυτόματα σε χειροκίνητη λειτουργία.

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα.

Ρύθμιση του χρονομέτρου

Το χρονόμετρο επιτρέπει τη ρύθμιση μιας αντίστροφης μέτρησης χρόνου και όταν έχει περάσει ο ρυθμισμένος χρόνος ηχεί ένας βομβητής.
Για να ρυθμίσετε το χρονόμετρο, προχωρήστε ως εξής:
1. Πατήστε το κουμπί ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ: .Η οθόνη δείχνει:

A 0:30.

2. Πατήστε τα κουμπιά + και - για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο.
3. ταν ελευθερώσετε τα κουμπιά, το χρονόμετρο αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση του χρόνου και στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα.

10:00

4. Αφού έχει περάσει ο ρυθμισμένος χρόνος, θα ηχήσει ο βομβητής. Μπορείτε να τον απενεργοποιήσετε πατώντας οποιοδήποτε κουμπί (εκτός από τα + και -). Το σύμβολο θα πάψει να εμφανίζεται.

! Το χρονόμετρο δεν ενεργοποιεί ή απενεργοποιεί το φούρνο.

Ρύθμιση της έντασης ήχου του βομβητή.

Μετά την επιλογή και την επιβεβαίωση των ρυθμίσεων του ρολογιού, χρησιμοποιήστε το κουμπί - για να ρυθμίσετε την ένταση του ήχου του βομβητή ειδοποίησης.

Ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος με καθυστέρηση έναρξης

Πρώτα αποφασίστε ποια λειτουργία μαγειρέματος θα θέλατε να χρησιμοποιήσετε και ρυθμίστε μια κατάλληλη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τα περιστροφικά κουμπιά ΕΠΙΛΟΓΗΣ και ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ στο φούρνο.
Στο σημείο αυτό μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος.
1. Πατήστε το κουμπί ΧΡΟΝΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ :
2. Μέσα σε 4 δευτερόλεπτα από το πάτημα αυτού του κουμπιού, ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο πατώντας τα κουμπιά + και -. Αν, για παράδειγμα, θέλετε να ρυθμίσετε ένα χρόνο μαγειρέματος 30 λεπτών, η οθόνη θα δείξει:

A 0:30

3. 4 δευτερόλεπτα μετά την απελευθέρωση των κουμπιών, στην οθόνη εμφανίζεται πάλι η τρέχουσα ώρα (για παράδειγμα 10.00) μαζί με το σύμβολο e και το γράμμα A (ΑΥΤΟΜΑΤΑ).
Κατόπιν πρέπει να ρυθμιστεί η επιθυμητή ώρα λήξης του μαγειρέματος:
4. Πατήστε το κουμπί ΩΡΑΣ ΛΗΞΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ .
5. Μέσα σε 4 δευτερόλεπτα από το πάτημα αυτού του κουμπιού, ρυθμίστε την επιθυμητή ώρα λήξης μαγειρέματος πατώντας τα κουμπιά + και -. Αν, για παράδειγμα, θέλετε το μαγείρεμα να τελειώσει στις 13.00, η οθόνη δείχνει:

A 13·00

6. 4 δευτερόλεπτα μετά την απελευθέρωση των κουμπιών,

στην οθόνη εμφανίζεται πάλι η τρέχουσα ώρα (για παράδειγμα 10.00) μαζί με το γράμμα A (ΑΥΤΟΜΑΤΑ).

A 10·00

Στο σημείο αυτό, ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να ανάψει αυτόματα στις 12:30 και να σβήσει μετά από 30 λεπτά, στις 13.00.

Ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος με άμεση έναρξη
Ακολουθήστε την παραπάνω διαδικασία για ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος (σημεία 1-3).

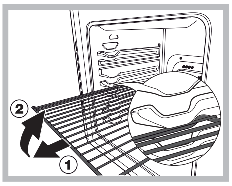
! εταν εμφανιστεί το γράμμα A, αυτό δείχνει ότι και ο χρόνος μαγειρέματος και η ώρα λήξης μαγειρέματος έχουν προγραμματιστεί στη λειτουργία ΑΥΤΟΜΑΤΑ. Για να επαναφέρετε το φούρνο σε χειροκίνητη λειτουργία, μετά από κάθε λειτουργία ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ μαγειρέματος, πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά ΧΡΟΝΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ και ΩΡΑΣ ΛΗΞΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ.

! Το σύμβολο θα παραμείνει αναμμένο, μαζί με το φούρνο, για ολόκληρη τη διάρκεια του προγράμματος μαγειρέματος.

Μπορείτε να εμφανίσετε τη ρυθμισμένη διάρκεια μαγειρέματος οποιαδήποτε στιγμή, πατώντας το κουμπί ΧΡΟΝΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ και την ώρα λήξης μαγειρέματος πατώντας το κουμπί ΩΡΑΣ ΛΗΞΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ. εταν έχει περάσει ο χρόνος μαγειρέματος, ηχεί ένα βομβητής. Για να τον σταματήσετε, πατήστε οποιοδήποτε κουμπί εκτός από τα κουμπιά + και -.

Ακύρωση ήδη ρυθμισμένου προγράμματος μαγειρέματος
Πατήστε ταυτόχρονα το κουμπί ΧΡΟΝΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ και το κουμπί ΩΡΑΣ ΛΗΞΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ.

Διόρθωση ή ακύρωση ήδη ρυθμισμένων δεδομένων
Μπορείτε να τροποποιήσετε οποιαδήποτε στιγμή τα δεδομένα που έχετε καταχωρίσει, πατώντας το αντίστοιχο κουμπί (ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ, ΧΡΟΝΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ή ΩΡΑΣ ΛΗΞΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ) και το κουμπί + ή -.
εταν έχουν ακυρωθεί τα δεδομένα χρόνου μαγειρέματος, ακυρώνονται αυτόματα και τα δεδομένα ώρας λήξης μαγειρέματος, και αντίστροφα.
Αν ο φούρνος έχει ήδη προγραμματιστεί, δεν θα δέχεται ώρες λήξης μαγειρέματος που είναι πριν την έναρξη της προγραμματισμένης διαδικασίας μαγειρέματος.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ο φούρνος διαθέτει ένα σύστημα συγκράτησης που επιτρέπει την εξαγωγή των σχαρών εμποδίζοντάς τις να βγουν από το φούρνο (1).
□πως δείχνει και το σχέδιο, για να τις αφαιρέσετε τελείως, απλά ανασηκώστε τις, κρατώντας τις από το μπροστινό μέρος και τραβήξτε (2).

Χρήση του χρονομέτρου μαγειρέματος*

1. Για να ρυθμίσετε το βομβητή, γυρίστε το περιστροφικό κουμπί ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ δεξιόστροφα σχεδόν μια πλήρη στροφή.
2. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί αριστερόστροφα για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο: ευθυγραμμίστε τα λεπτά που φαίνονται πάνω στο περιστροφικό κουμπί ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ με το δείκτη που βρίσκεται πάνω στον πίνακα ελέγχου.
3. Εταν έχει περάσει ο επιλεγμένος χρόνος, ηχεί ένας βομβητής και ο φούρνος απενεργοποιείται.
4. Εταν είναι σβηστός ο φούρνος, το χρονόμετρο μαγειρέματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί όπως ένα κανονικό χρονόμετρο.

! Για να χρησιμοποιήσετε το φούρνο χειροκίνητα, δηλ όταν δεν θέλετε να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο τέλους μαγειρέματος, περιστρέψτε το κουμπί ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ έως ότου φθάσει στο σύμβολο .

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα.

Πίνακας συμβουλών μαγειρέματος στο φούρνο

GR

Λειτουργίες μαγειρέματος	Τρόφιμα	Βάρος (kg)	Θέση υποδοχής	Χρόνος προθέρμανσης (λεπτά)	Συνιστώμενη θερμοκρασία	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Παραδοσιακός φούρνος	Πάπια	1	3	15	200	65-75
	Ψητό μοσχάρι ή βοδινό	1	3	15	200	70-75
	Ψητό χοιρινό	1	3	15	200	70-80
	Μπισκότα (τριφτή ζύμη)	-	3	15	180	15-20
	Τάρτες	1	3	15	180	30-35
Λειτουργία Ψησίματος	Τάρτες	0.5	3	15	180	20-30
	Κέικ φρούτων	1	1 και 2	15	180	40-45
	Κέικ με δαμάσκηνα	0.7	3	15	180	40-50
	Παντεσπάνι	0.5	3	15	160	25-30
	Γεμιστά πανκέικ (σε 2 σχάρες)	1.2	1 και 2	15	200	30-35
	Μικρά κέικ (σε 2 σχάρες)	0.6	1 και 2	15	190	20-25
	Σφολιατάκια με τυρί (σε 2 σχάρες)	0.4	1 και 2	15	210	15-20
	Σφολιατάκια με κρέμα (σε 3 σχάρες)	0.7	1 και 3 και 5	15	180	20-25
	Μπισκότα (σε 3 σχάρες)	0.7	1 και 3 και 5	15	180	20-25
	Γλυκό μαρέγκας (σε 3 σχάρες)	0.5	1 και 3 και 5	15	90	180
Γρήγορο μαγείρεμα	**Κατεψυγμένα τρόφιμα**					
	Πίτσα	0.3	2	-	250	12
	Πίτα με κολοκυθάκια και γαρίδες	0.4	2	-	200	20
	Χωριάτικη σπανακόπιτα	0.5	2	-	220	30-35
	Πιτάκια	0.3	2	-	200	25
	Λαζάνια	0.5	2	-	200	35
	Ρολά	0.4	2	-	180	25-30
	Κοτομπουκιές	0.4	2	-	220	15-20
	Προμαγειρεμένο φαγητό					
	Τηγανητές φτερούγες κοτόπουλου	0.4	2	-	200	20-25
	Νωπά τρόφιμα					
	Μπισκότα (τριφτή ζύμη)	0.3	2	-	200	15-18
	Κέικ με δαμάσκηνα	0.6	2	-	180	45
	Σφολιατάκια τυριού	0.2	2	-	210	10-12
Πολλαπλό μαγείρεμα	Πίτσα (σε 2 σχάρες)	1	2 και 4	15	230	15-20
	Λαζάνια	1	3	10	180	30-35
	Αρνάκι γάλακτος	1	2	10	180	40-45
	Ψητό κοτόπουλο + πατάτες	1+1	2 και 4	15	200	60-70
	Σκουμπρί	1	2	10	180	30-35
	Κέικ με δαμάσκηνα	1	2	10	170	40-50
	Σφολιατάκια με κρέμα (σε 2 σχάρες)	0.5	2 και 4	10	190	20-25
	Μπισκότα (σε 2 σχάρες)	0.5	2 και 4	10	180	10-15
	Παντεσπάνι (σε 1 σχάρα)	0.5	2	10	170	15-20
	Παντεσπάνι (σε 2 σχάρες)	1	2 και 4	10	170	20-25
	Νόστιμες πίτες	1.5	3	15	200	25-30
Λειτουργία Πίτσας	Πίτσα	0.5	3	15	220	15-20
	Ψητό μοσχάρι ή βοδινό	1	2	10	220	25-30
	Κοτόπουλο	1	2 και 3	10	180	60-70
Γκριλ	Γλώσσες και σουπιές	0.7	4	-	Max	10-12
	Σουβλάκια καλαμάρια και γαρίδες	0.6	4	-	Max	8-10
	Σουπιά	0.6	4	-	Max	10-15
	Φιλέτο μπακαλιάρου	0.8	4	-	Max	10-15
	Λαχανικά σε γκριλ	0.4	3 και 4	-	Max	15-20
	Μοσχαρίσια μπριζόλα	0.8	4	-	Max	15-20
	Λουκάνικα	0.6	4	-	Max	15-20
	Χάμπουργκερ	0.6	4	-	Max	10-12
	Σκουμπρί	1	4	-	Max	15-20
	Ψητό σάντουιτς (ή τοστ)	4 και 6	4	-	Max	3-5
Γκρατέν	Κοτόπουλο, σχάρας	1.5	2	10	200	55-60
	Σουπιά	1.5	2	10	200	30-35
Κάτω θέρμανση με ανεμιστήρα	Μπριάμ	0.5	3	18’	170-180	25-35
	Βακαλάος φιλέτο	0.5	3	16’	160-170	15-20
	Λαβράκι σε αλουμινόχαρτο	0.5	3	24’	200-210	35-45
	Ανάμικτα λαχανικά (τύπου ρατατούιγ)	0.8 – 1,0	3	21’	190 -200	50 - 60
	Καλοψημένα λαχανικά	1,5 – 2,0	3	20’	180 - 190	55 - 60
Κάτω θέρμανση	Για την τελειοποίηση της μαγειρικής					

Χρήση της υαλοκεραμικής πλάκας εστιών

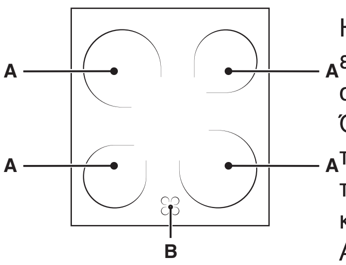
GR

! Η κόλλα που εφαρμόζεται στις φλάντζες στεγανοποίησης αφήνει ίχνη γράσου πάνω στο γυαλί. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, συνιστούμε να τα αφαιρέσετε με ένα ειδικό καθαριστικό προϊόν που δεν χαράζει. Κατά τις πρώτες λίγες ώρες χρήσης ίσως να υπάρχει μια οσμή ελαστικού η οποία θα πάψει πολύ γρήγορα.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος

Για να ενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος, γυρίστε δεξιόστροφα το αντίστοιχο περιστροφικό κουμπί.
Για να την απενεργοποιήσετε πάλι, γυρίστε το περιστροφικό κουμπί αριστερόστροφα ως τη θέση "0".
Αν είναι αναμμένη η λυχνία ΕΝΕΡΓΗΣ ΖΩΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ, αυτό δείχνει ότι είναι ενεργή τουλάχιστον μία από τις ζώνες μαγειρέματος της πλάκας εστιών.

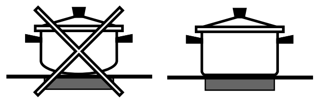
Ζώνες μαγειρέματος



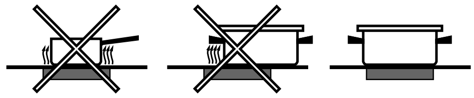
Η πλάκα εστιών είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικές αντιστάσεις θέρμανσης. Όταν αυτές είναι σε χρήση, τα παρακάτω στοιχεία στην πλάκα εστιών γίνονται κόκκινα (πυρώνουν).
A. Η ζώνη μαγειρέματος με αντιστάσεις θέρμανσης με ακτινοβολία.
B. Η ενδεικτική λυχνία υπολειπόμενης θερμότητας: αυτή δείχνει ότι η θερμοκρασία της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 60°C, ακόμα και όταν η αντίσταση θέρμανσης έχει απενεργοποιηθεί αλλά είναι ακόμα ζεστή.

Περιγραφή των αντιστάσεων θέρμανσης
Οι κυκλικές αντιστάσεις θέρμανσης με ακτινοβολίας πυρώνουν 10 - 20 δευτερόλεπτα μετά την ενεργοποίησή τους.
Οι κυκλικές αντιστάσεις θέρμανσης εξασφαλίζουν ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας επιπλέον των συνήθων πλεονεκτημάτων που προσφέρουν οι αντιστάσεις θέρμανσης με ακτινοβολία.
Οι αντιστάσεις θέρμανσης με ακτινοβολία εκπέμπουν υψηλά επίπεδα θερμότητας και φωτός από τη στιγμή που θα ενεργοποιηθούν, προσφέροντας τα ακόλουθα πρακτικά πλεονεκτήματα:
· ταχεία θέρμανση (σε σχέση με εστία αερίου)
· ταχεία ψύξη
· ομοιόμορφη θερμοκρασία σε όλη την επιφάνεια (λόγω των κυκλικών αντιστάσεων θέρμανσης)

Πρακτικές συμβουλές σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστιών
- Χρησιμοποιείτε σκεύη με παχιά, επίπεδη βάση για να διασφαλιστεί ότι θα εφαρμόζουν τέλεια στη ζώνη μαγειρέματος.



- Πάντα να χρησιμοποιείτε σκεύη με διάμετρο που είναι αρκετά μεγάλη για να καλύψει πλήρως την ηλεκτρική εστία, ώστε να χρησιμοποιείτε όλη την παραγόμενη θερμότητα.



- Να βεβαιώνεστε πάντα ότι η βάση των σκευών είναι τελείως καθαρή και στεγνή: έτσι εξασφαλίζεται ότι τα σκεύη εφαρμόζουν τέλεια στις ζώνες μαγειρέματος και ότι τόσο τα σκεύη όσο και η πλάκα εστιών διατηρούν το μέγιστο της απόδοσής τους για περισσότερο χρόνο.
- Αποφεύγετε να χρησιμοποιείτε τα ίδια σκεύη που χρησιμοποιούνται σε εστίες αερίου: η συγκέντρωση της θερμότητας στις εστίες αερίου μπορεί να έχει προκαλέσει στρέβλωση της βάσης του σκεύους, με αποτέλεσμα αυτό να μην εφαρμόζει σωστά πάνω στην επιφάνεια.
- Ποτέ μην αφήνετε μια ζώνη μαγειρέματος ενεργοποιημένη χωρίς να υπάρχει πάνω της ένα σκεύος, γιατί έτσι μπορεί να προκληθεί ζημιά στη ζώνη.

Ρύθμιση	Κανονική ή ταχεία εστία
0	Απενεργοποίηση
1	Για να μαγειρεύετε λαχανικά, ψάρια
2	Για να μαγειρεύετε πατάτες (με χρήση ατμού), σούπες, ρεβύθια, φασόλια
3	Συνέχιση μαγειρέματος μεγάλων ποσοτήτων φαγητού, μινεστρόνε
4	Για ψήσιμο (μέτρια ρύθμιση)
5	Για ψήσιμο (πάνω από μέτρια ρύθμιση)
6	Για τσιγάρισμα και για να επιτύχετε βράσιμο σε σύντομο χρόνο

Προφυλάξεις και πρακτικές συμβουλές

GR

! Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί και κατασκευαστεί σύμφωνα με διεθνή πρότυπα ασφάλειας. Οι ακόλουθες προειδοποιήσεις παρέχονται για λόγους ασφαλείας και πρέπει να τις διαβάσετε προσεκτικά.

Γενικά θέματα ασφάλειας

- Οι οδηγίες αυτές ισχύουν μόνο για τις χώρες των οποίων τα σύμβολα εμφανίζονται στο εγχειρίδιο και στη πινακίδα αριθμού σειράς που είναι τοποθετημένη πάνω στη συσκευή.
- Η συσκευή σχεδιάστηκε για οικιακή χρήση στο σπίτι και δεν προορίζεται για επαγγελματική ή βιομηχανική χρήση.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί σε υπαίθριο χώρο, ούτε ακόμα σε καλυπτόμενες περιοχές. Είναι εξαιρετικά επικίνδυνο να αφήσετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε βροχή και καταιγίδες.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή έχοντας γυμνά πόδια ή με υγρά ή βρεγμένα χέρια και πόδια.
- **Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται από ενήλικες μόνο για την παρασκευή φαγητού, σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο. Οποιαδήποτε άλλη χρήση της συσκευής (π.χ. για θέρμανση του δωματίου) αποτελεί ακατάλληλη χρήση και είναι επικίνδυνη. Ο κατασκευαστή δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για οποιαδήποτε ζημία προκύψει από ακατάλληλη, λανθασμένη και μη εύλογη χρήση της συσκευής.**
- Το εγχειρίδιο οδηγιών συνοδεύει μια συσκευή κατηγορίας 1 (μονωμένη) ή κατηγορίας 2 - υποκατηγορίας 1 (εντοιχιζόμενη μεταξύ 2 ντουλαπιών).
- **Μην αγγίζετε τις αντιστάσεις θέρμανσης ή ορισμένα μέρη της πόρτας του φούρνου όταν χρησιμοποιείται η συσκευή. Αυτά τα μέρη αποκτούν εξαιρετικά υψηλή θερμοκρασία. Κρατάτε τα παιδία σε απόσταση ασφαλείας από τη συσκευή.**
- Βεβαιωθείτε ότι τα καλώδια τροφοδοσίας ρεύματος άλλων ηλεκτρικών συσκευών δεν έρχονται σε επαφή με τα καυτά μέρη του φούρνου.
- Τα ανοίγματα που χρησιμοποιούνται για αερισμό και απομάκρυνση της θερμότητας δεν πρέπει να καλύπτονται ποτέ.
- Μη χρησιμοποιείτε ασταθή ή παραμορφωμένα σκεύη πάνω στις ζώνες μαγειρέματος. Έτσι θα μειωθεί η πιθανότητα να χυθεί φαγητό στη συσκευή. Βεβαιωθείτε ότι οι λαβές στα σκεύη είναι στραμμένες προς το κέντρο της πλάκας εστιών, για να αποφύγετε ατυχήματα με κάψιμο.
- Πάντα να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν τοποθετείτε μαγειρικά σκεύη στο φούρνο ή όταν τα αφαιρείτε.
- Μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά (οινόπνευμα, βενζίνη κλπ.) κοντά στη συσκευή ενώ αυτή χρησιμοποιείται.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά στο κάτω διαμέρισμα αποθήκευσης ή μέσα στον ίδιο το φούρνο. Αν η συσκευή ενεργοποιηθεί κατά λάθος, θα μπορούσε να προκληθεί πυρκαγιά.
- Πάντα να βεβαιώνεστε ότι τα περιστροφικά κουμπιά είναι στη θέση • όταν δεν χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Όταν αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα, πάντα να τραβάτε το φις από την πρίζα και όχι το καλώδιο.
- Ποτέ μην πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης χωρίς να έχετε αποσυνδέσει τη συσκευή από το δίκτυο ρεύματος.
- Αν η συσκευή υποστεί βλάβη, σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να επιχειρήσετε να πραγματοποιήσετε μόνοι σας τις επισκευές. Οι επισκευές που πραγματοποιούνται από μη έμπειρα άτομα μπορεί να γίνουν αιτία τραυματισμού ή περαιτέρω βλαβών της συσκευής. Απευθυνθείτε στην Τεχνική βοήθεια.
- Μην αφήνετε βαριά αντικείμενα πάνω στην ανοικτή πόρτα του φούρνου.
- Οι εσωτερικές επιφάνειες του διαμερίσματος αποθήκευσης (όπου υπάρχει) μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία.
- Η υαλοκεραμική πλάκα εστιών είναι ανθεκτική σε μηχανικές καταπονήσεις, αλλά μπορεί να ραγίσει (ή ακόμα και να σπάσει) αν χτυπηθεί με αιχμηρό αντικείμενο όπως ένα εργαλείο. Αν συμβεί αυτό, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από το δίκτυο ρεύματος και απευθυνθείτε σε ένα Κέντρο σέρβις.
- Αν ραγίσει η επιφάνεια της πλάκας εστιών, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να εμποδίσετε την πρόκληση ηλεκτροπληξίας.
- Να θυμάστε ότι οι ζώνες μαγειρέματος παραμένουν σχετικά ζεστές για τουλάχιστον τριάντα λεπτά μετά την απενεργοποίησή τους.
- Κρατάτε μακριά από την πλάκα εστιών οποιοδήποτε αντικείμενο θα μπορούσε να λιώσει, για παράδειγμα πλαστικά και αλουμινένια αντικείμενα ή προϊόντα με υψηλή περιεκτικότητα ζάχαρης. Προσέχετε ιδιαίτερα όταν χρησιμοποιείτε πλαστική μεμβράνη και αλουμινόχαρτο ή είδη συσκευασίας: αν τοποθετηθούν πάνω σε επιφάνειες που είναι ακόμα ζεστές, μπορεί να προκαλέσουν σοβαρές ζημιές στην πλάκα εστιών.
- Μην τοποθετείτε μεταλλικά αντικείμενα (μαχαίρια, κουτάλια, καπάκια από κατσαρόλες κλπ.) πάνω στην πλάκα εστιών γιατί μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία.
- Ο χειρισμός της συσκευής δεν πρέπει να γίνεται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητας, από άτομα με έλλειψη εμπειρίας ή από οποιονδήποτε δεν είναι εξοικειωμένος με το προϊόν. Αυτά τα άτομα θα πρέπει, τουλάχιστον, να βρίσκονται υπό την επίβλεψη κάποιου που αναλαμβάνει την ευθύνη για την ασφάλειά τους ή να λάβουν προκαταρκτικές οδηγίες σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής.
- Μην αφήνετε παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Αν η συσκευή μαγειρέματος έχει τοποθετηθεί πάνω σε βάθρο, λάβετε τα αναγκαία μέτρα προφύλαξης για να αποτρέψετε το ενδεχόμενο να γλιστρήσει η συσκευή από το βάθρο.

Απόρριψη

- Κατά την απόρριψη των υλικών συσκευασίας: τηρείτε την τοπική νομοθεσία ώστε τα είδη συσκευασίας να μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν.
- Η ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/ΕΚ σχετικά με τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) αναφέρει ότι οι οικιακές συσκευές δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με χρήση του κανονικού κύκλου συλλογής στερεών αστικών αποβλήτων. Οι συσκευές στο τέλος της ζωής τους θα πρέπει να συλλέγονται ξεχωριστά, για να βελτιστοποιείται το κόστος επαναχρησιμοποίησης και ανακύκλωσης των υλικών που περιέχονται στη συσκευή, ενώ ταυτόχρονα θα αποτρέπονται ενδεχόμενες αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον και τη δημόσια υγεία. Ο διαγραμμένος κάδος απορριμμάτων προστίθεται ως σήμανση σε όλα τα προϊόντα για να υπενθυμίζει στους ιδιοκτήτες τους την υποχρέωσή τους σχετικά με την ξεχωριστή αποκομιδή των αποβλήτων.
  Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη σωστή τελική διάθεση οικιακών συσκευών, οι ιδιοκτήτες μπορούν να απευθύνονται στις αρμόδιες δημόσιες υπηρεσίες ή στον τοπικό τους αντιπρόσωπο.

Σεβασμός και προστασία του περιβάλλοντος

- Μπορείτε να βοηθήσετε στη μείωση του φορτίου αιχμής των εταιρειών του δικτύου παροχής ρεύματος με το να χρησιμοποιείτε το φούρνο στο διάστημα από αργά το απόγευμα έως νωρίς το πρωί.
- Πάντα να διατηρείτε την πόρτα του φούρνου κλειστή όταν χρησιμοποιείτε τις λειτουργίες μαγειρέματος ΓΚΡΙΛ και ΓΚΡΑΤΕΝ: Έτσι θα επιτύχετε βελτιωμένα αποτελέσματα και ταυτόχρονα θα εξοικονομήσετε ενέργεια (περίπου 10%).
- Ελέγχετε τακτικά τις στεγανοποιήσεις της πόρτας και σκουπίζετέ τις για να βεβαιώνεστε ότι είναι απαλλαγμένες από υπολείμματα. Έτσι θα εφαρμόζουν καλύτερα στην πόρτα εμποδίζοντας τη διαφυγή της θερμότητας.

Φροντίδα και συντήρηση

GR

Απενεργοποίηση της συσκευής

Αποσυνδέστε τη συσκευή σας από την παροχή ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία σε αυτή.

Καθαρισμός του φούρνου

! Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστές ή πιεστικές συσκευές πλυσίματος στη συσκευή.

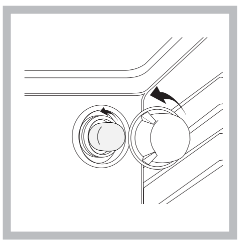
- Καθαρίζετε το γυάλινο μέρος της πόρτας του φούρνου χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι και ένα καθαριστικό προϊόν που δεν χαράζει. Κατόπιν στεγνώνετε σχολαστικά με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε σκληρά υλικά που χαράζουν ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες, γιατί θα μπορούσε να χαραχτεί η επιφάνεια με αποτέλεσμα τη δημιουργία ρωγμών στο γυαλί.
- Τα εξωτερικά μέρη από ανοξείδωτο χάλυβα ή με εμαγιέ επικάλυψη και οι λαστιχένιες στεγανοποιήσεις καθαρίζονται με ένα σφουγγάρι το οποίο έχετε υγράνει σε χλιαρό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό. Χρησιμοποιήστε εξειδικευμένα προϊόντα για την αφαίρεση επίμονων κηλίδων. Μετά τον καθαρισμό, ξεπλύνετε και στεγνώστε σχολαστικά. Μη χρησιμοποιείτε σκόνες που χαράζουν ή διαβρωτικές ουσίες.
- Το εσωτερικό του φούρνου θα πρέπει ιδανικά να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση, όταν είναι ακόμη χλιαρό. Χρησιμοποιείτε ζεστό νερό και απορρυπαντικό και κατόπιν ξεπλύνετε καλά και στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα που χαράζουν.
- Τα αξεσουάρ μπορούν να πλένονται όπως τα καθημερινά πιατικά και είναι ασφαλή για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.
- Οι ακαθαρσίες και τα λίπη θα πρέπει να αφαιρούνται από τον πίνακα ελέγχου με χρήση ενός σφουγγαριού που δεν χαράζει ή ενός μαλακού πανιού.
- Ο ανοξείδωτος χάλυβας μπορεί να σημαδευτεί από νερό υψηλής σκληρότητας που έχει παραμείνει στην επιφάνειά του για πολύ χρόνο ή από δραστικά απορρυπαντικά που περιέχουν φώσφορο. Συνιστούμε να ξεπλένετε καλά και να στεγνώνετε σχολαστικά τις επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα.

λεγχος των στεγανοποιήσεων του φούρνου

Ελέγχετε τακτικά τις στεγανοποιήσεις περιμετρικά της πόρτας του φούρνου. Αν υποστούν ζημιά οι στεγανοποιήσεις, απευθυνθείτε στο πλησιέστερο κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης. Συνιστούμε να μην χρησιμοποιείτε το φούρνο έως ότου αντικατασταθούν οι στεγανοποιήσεις.

Αντικατάσταση του λαμπτήρα φωτισμού του φούρνου

1. Μετά την αποσύνδεση του φούρνου από το δίκτυο ρεύματος, αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα που καλύπτει την υποδοχή του λαμπτήρα (βλ. εικόνα).



2. Ξεβιδώστε τον λαμπτήρα και αντικαταστήστε τον με έναν ίδιο: τάση 230 V, ισχύς 25 W, υποδοχή E 14.
3. Αντικαταστήστε το κάλυμμα και επανασυνδέστε το φούρνο στην παροχή ρεύματος.

! Μη χρησιμοποιείτε το φωτισμό του φούρνου ως/για φωτισμό χώρου.

Καθαρισμός της υαλοκεραμικής πλάκας εστιών

! Μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά που χαράζουν ή διαβρώνουν (για παράδειγμα προϊόντα σε σπρέι για καθαρισμό μπάρμπεκιου και φούρνων), υλικά αφαίρεσης κηλίδων, αντισκωριακά προϊόντα, απορρυπαντικά σε σκόνη ή σφουγγάρια με επιφάνειες που χαράζουν: μπορεί να χαράξουν ανεπανόρθωτα την επιφάνεια.

- Συνήθως αρκεί απλά να καθαρίσετε την πλάκα εστιών με ένα ελαφρά υγρό σφουγγάρι και να την στεγνώσετε με απορροφητικό χαρτί κουζίνας.
- Αν η πλάκα εστιών είναι ιδιαίτερα λερωμένη, τρίψτε την με ένα ειδικό καθαριστικό προϊόν για υαλοκεραμικές εστίες και κατόπιν ξεπλύνετε καλά και στεγνώστε σχολαστικά.
- Για να αφαιρέσετε τις πιο επίμονες ακαθαρσίες, χρησιμοποιήστε μια κατάλληλη ξύστρα (αυτή δεν παρέχεται μαζί με τη συσκευή). Αφαιρείτε το συντομότερο δυνατόν τα υλικά που χύνονται, χωρίς να περιμένετε να κρυώσει η συσκευή, για να αποφύγετε το σχηματισμό σκληρών αποθέσεων από τα κατάλοιπα. Μπορείτε να αποκτήσετε εξαιρετικά αποτελέσματα με χρήση ενός ανοξείδωτου σφουγγαριού με σύρμα - ειδικά σχεδιασμένου για υαλοκεραμικές επιφάνειες - το οποίο έχει εμποτιστεί με σαπουνόνερο.
- Αν έχουν κατά λάθος λιώσει πάνω στην πλάκα εστιών υλικά πλαστικά ή που περιέχουν πολλή ζάχαρη, αφαιρέστε τα άμεσα με την ξύστρα, ενώ η επιφάνεια είναι ακόμη ζεστή.
- Αφού καθαρίσετε την πλάκα εστιών, μπορείτε να την περάσετε με ένα ειδικό προστατευτικό προϊόν συντήρησης: η αόρατη μεμβράνη που αφήνει αυτό το προϊόν, προστατεύει την επιφάνεια από υλικά που χύνονται από το μαγείρεμα. Αυτή η συντήρηση θα πρέπει να πραγματοποιείται ενώ η συσκευή είναι χλιαρή (όχι καυτή) ή κρύα.
- Να θυμάστε πάντα να ξεπλένετε καλά τη συσκευή με καθαρό νερό και να τη στεγνώνετε σχολαστικά: τα κατάλοιπα μπορούν να σκληρύνουν στους κύκλους μαγειρέματος που θα ακολουθήσουν.

Υλικά καθαρισμού υαλοκεραμικής πλάκας εστιών	**Διατίθεται από**
Ξύστρα παραθύρων Ξύστρες με λεπίδα ξυραφιού	Καταστήματα για μαστορέματα
Ανταλλακτικές λεπίδες	Καταστήματα για μαστορέματα, σούπερ μάρκετ, φαρμακεία
COLLO lunetaHOB BRITEHob CleanSWISSCLEANER	Καταστήματα Boots, Co-op, πολυκαταστήματα, τοπικά καταστήματα ηλεκτρικών ειδών, σούπερ μάρκετ

Τεχνική βοήθεια

! Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε τις υπηρεσίες μη εξουσιοδοτημένου τεχνικού.

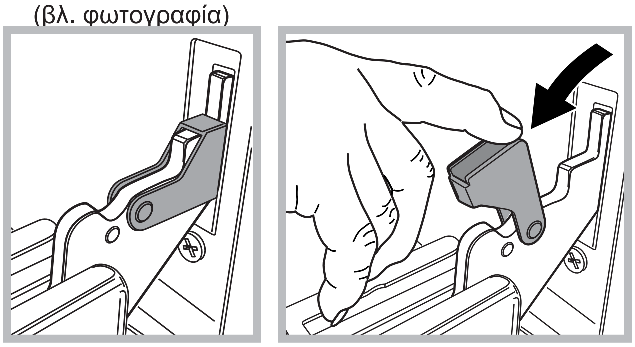
Να έχετε έτοιμες τις ακόλουθες πληροφορίες:

- Τον τύπο του προβλήματος που προέκυψε.
- Το μοντέλο της συσκευής (Mod.).
- Τον αριθμό σειράς (S/N).

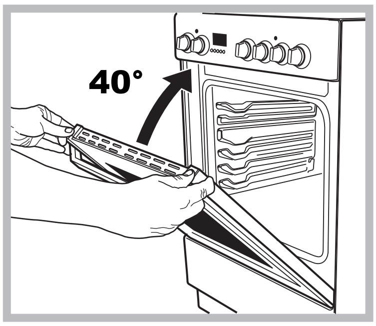
Τις τελευταίες δύο πληροφορίες μπορείτε να τις βρείτε στην πινακίδα στοιχείων που βρίσκεται πάνω στη συσκευή.

Αφαίρεση και τοποθέτηση της πόρτας του φούρνου:

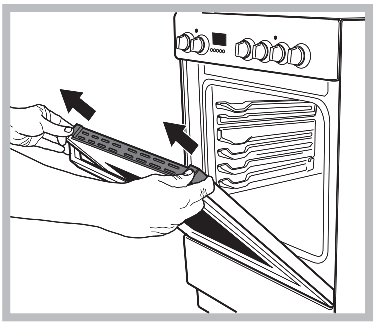
1. Ανοίξτε την πόρτα
2. Κάνετε τους σφιγκτήρες των αρθρώσεων της πόρτας του φούρνου να περιστραφούν τελείως προς τα πίσω (βλ. φωτογραφία)



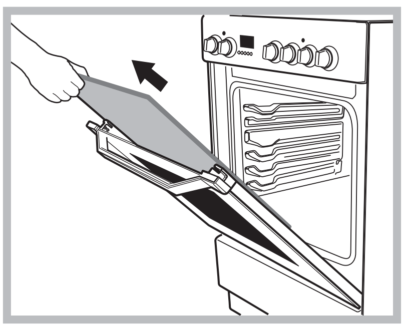
3. Κλείστε την πόρτα έως ότου σταματήσουν οι σφιγκτήρες (η πόρτα θα παραμείνει ανοικτή κατά περ. 40°) (βλ. φωτογραφία)



4. Πατήστε τα δύο κουμπιά στο πάνω μέρος του προφίλ και αφαιρέστε το προφίλ (βλ. φωτογραφία)



5. Αφαιρέστε το τζάμι και καθαρίστε όπως αναφέρεται στο κεφάλαιο: „Φροντίδα και συντήρηση”.

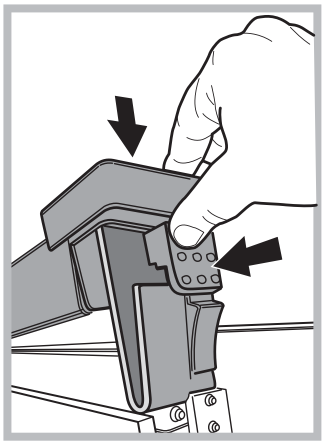


6. Επανατοποθετήστε το τζάμι.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ο φούρνος χωρίς να έχει τοποθετηθεί το εσωτερικό τζάμι της πόρτας!

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Όταν επανασυναρμολογείτε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας, εισάγετε σωστά το τζάμι ώστε το κείμενο που είναι γραμμένο πάνω στο τζάμι να μην είναι ανάποδα και να μπορεί να διαβάζεται εύκολα.

7. Επανατοποθετήστε το προφίλ. Ένα κλικ θα υποδείξει ότι το εξάρτημα έχει τοποθετηθεί σωστά.
8. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
9. Κλείστε τα στηρίγματα (βλ. φωτογραφία).



10. Τώρα μπορείτε να κλείσετε τελείως την πόρτα και να θέσετε σε λειτουργία τον φούρνο για κανονική χρήση.

Καθαρισμός του φούρνου με υποβοήθηση ατμού*

Αυτή η μέθοδος καθαρισμού συνιστάται ειδικά μετά το μαγείρεμα πολύ λιπαρών (ψητών) κρεάτων.

Αυτή η διαδικασία καθαρισμού διευκολύνει την αφαίρεση των ρύπων από τα τοιχώματα του φούρνου λόγω της παραγωγής ατμού στο εσωτερικό του θαλάμου του φούρνου.

! Σημαντικό! Πριν αρχίσετε τον καθαρισμό με υποβοήθηση ατμού:
-Αφαιρέστε κάθε κατάλοιπο φαγητού και λίπους από τη βάση του θαλάμου του φούρνου.
- Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ του φούρνου (σχάρες και δίσκους συλλογής).

Πραγματοποιήστε τις παραπάνω εργασίες σύμφωνα με την ακόλουθη διαδικασία:
1. προσθέστε 300 mL νερού μέσα στο δίσκο ψησίματος στο φούρνο, αφού τον τοποθετήσετε στην κάτω θέση. Σε μοντέλα όπου δεν διατίθεται δίσκος συλλογής, χρησιμοποιήστε χαρτί ψησίματος και τοποθετήστε το πάνω στη σχάρα στην κάτω θέση,
2. επιλέξτε τη λειτουργία του φούρνου Ψήσιμο γλυκών ΜΕ ΑΤΜΟ" και ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 100 ° C,
3. διατηρήστε το στο φούρνο για 15 λεπτά,
4. απενεργοποιήστε το φούρνο,
5. αφού κρυώσει ο φούρνος, μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα του και να ολοκληρώσετε τον καθαρισμό με νερό και ένα ελαφρά υγρό πανί,
6. απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα νερού από το θάλαμο μετά την ολοκλήρωση του καθαρισμού.

όταν τελειώσει ο καθαρισμός με ατμό, μετά το μαγείρεμα με ιδιαίτερα λιπαρά φαγητά, ή όταν είναι δύσκολο να απομακρυνθεί το λίπος, μπορεί να χρειαστεί να ολοκληρώσετε τον καθαρισμό με την παραδοσιακή μέθοδο, η οποία περιγράφηκε στην προηγούμενη παράγραφο.

! Πραγματοποιήστε τον καθαρισμό μόνο σε κρύο φούρνο!

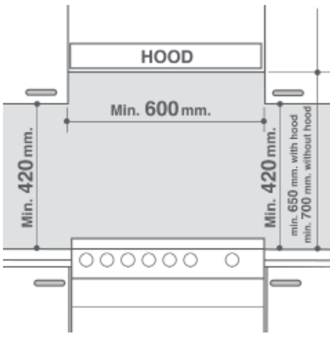
* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα.

Instalacija

! Prije rukovanja vašim novim uređajem, molimo pažljivo pročitajte knjižicu s uputama. Ona sadrži važe informacije o sigurnoj instalaciji i sigurnom rukovanju uređajem.
! Molimo, ove upute za korištenje čuvajte za buduću uporabu. Vodite računa da upute priložite uređaju ako ga prodajte, darujete ili premještate.
! Uređaj mora instalirati kvalificirani električar u skladu s navedenim uputama.
! Sva neophodna podešavanja ili održavanje treba se izvršiti nakon što je štednjak isključen iz električne utičnice.

Pozicioniranje i niveliranje

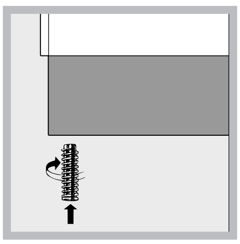
! Moguće je instalirati uređaj pored kuhinjskih ormarića čija visine ne premašuje površinu ploče za kuhanje.
! Vodite računa da je zid iza pozadine uređaja izrađen/premazan nezapaljivim materijalom otpornim na visoke temperature (T 90°C).



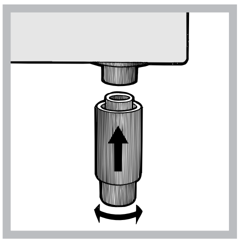
Za ispravno instaliranje uređaja:
- Postavite ga u kuhinju, blagovaonicu ili u prostor koji je i dnevni boravak i blagovaonica (ne u kupaonicu).
- Ako je vrh ploče za kuhanje viši od kuhinjskih elemenata tada uređaj morate instalirati na udaljenosti od barem 600 mm od kuhinjskih elemenata.
- Ako je štednjak ugrađen ispod visećeg kuhinjskog elementa, tada morate osigurati minimalnu udaljenost od 420 mm između ormarića i vrha ploče za kuhanje.

Udaljenost treba povećati na 700 mm ako je zidni viseći kuhinjski element izrađen od zapaljivog materijala (vidi sliku).
- Ne postavljajte zastore iza štednjaka te na udaljenosti manjoj od 200 mm od strana uređaja.
- Sve nape trebate instalirati u skladu s uputama navedenim u odgovarajućim priručnicima za rukovanje.

Niveliranje



Ako je potrebno izravnati uređaj zavidajte podesive nožice na mjesta namijenjena za njih u svakom uglu donjeg dijela štednjaka (vidi sliku).

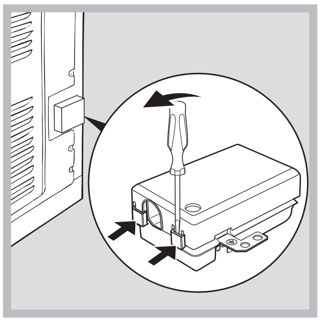


Nožice* ulaze u otvore s donje strane donjeg dijela štednjaka.

Električni priključci

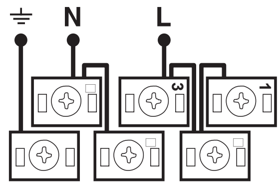
Priključivanje električnog kabela

Za otvaranje priključne ploče:
- Umetnite odvijač unutar bočnih otvora na poklopcu priključne ploče.
- Povucite poklopac i otvorite ga.

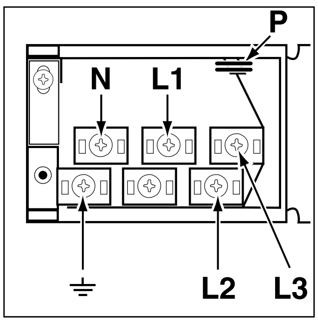


Za instaliranje kabela slijedite donje upute:
•Otpustite pričvrsni vijak kabela i vijke žičnih kontakata.
! Premosnik je unaprijed podešen u tvornici za 230 V jednofazni priključak (vidi sliku).

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



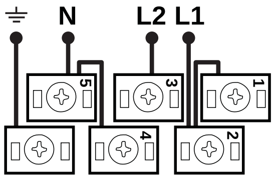
- Za izvođenje električnog priključivanja kao što je prikazano na slikama koristite dva premosnika unutar kutije (vidi sliku - označeno s "P")



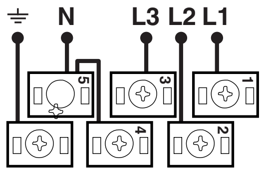
* Dostupno samo kod određenih modela.

HR

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



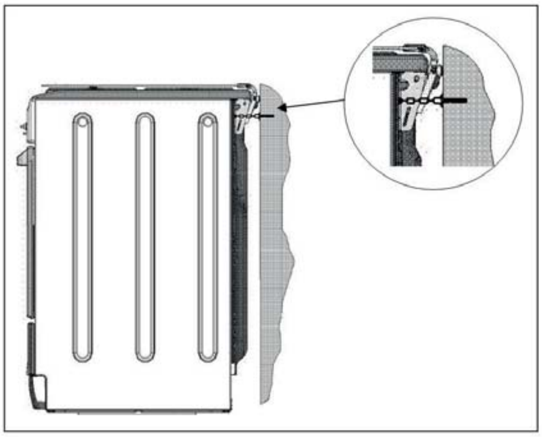
- Osigurajte električni kabel pričvršćivanjem pričvrsnog vijka kabela te vratite poklopac na njegovo mjesto.

Spajanje strujnog kabela na strujnu utičnicu
Instalirajte standardizirani utikač koji odgovara naponu naznačenom na pločici s podacima uređaja (vidi tablicu s tehničkim podacima)
Uređaj mora biti izravno spojen s strujnom utičnicom pomoću višepolonog prekidača s najmanje 3 mm razmaka između kontakata, a koji je instaliran između uređaj i strujne utičnice. Prekidač mora odgovarati naznačenim vrijednostima struje te mora biti u skladu s tekućim propisima za el. energiju (prekidač ne smije dirati žicu uzemljenja). Strujni kabel treba postaviti tako da nikad ne dolazi u kontakt s temperaturama višim od 50°C.

Prije priključivanja uređaja na strujnu utičnicu provjerite je li:
- Uređaj uzemljen i je li utikač u skladu sa zakonom.
- Utičnica može izdržati maksimalno napajanje uređaja koje je naznačeno na pločici s podacima.
- Napon je u rasponu između vrijednosti naznačenih na pločici s podacima.
- Utičnica je kompatibilna s utikačem uređaja. Ako utičnica nije kompatibilna s utikačem zatražite od ovlaštenog električara da je zamjeni. Ne koristite produžne kabele ili višestruke utičnice.

! Nakon instalacije uređaja strujni kabel i strujna utičnica trebaju biti lako dostupni.

! Kabel se ne smije savijati ili pritiskati.
! Kabel treba redovito pregledavati, a može ga zamijeniti samo ovlašteni električar.
! Proizvođač ne preuzima odgovornost ako se niste pridržavali ovih sigurnosnih mjera .



Sigurnosni lanac

! Za sprječavanje slučajnog prevrtanja uređaja, na primjer ako se dijete penje po vratima pećnice, MORATE instalirati isporučeni zaštitni lanac!
Štednjak je opremljen sa sigurnosnim lancem koji se pomoću vijka (nije isporučen sa štednjakom) pričvršćuje na zid iza uređaja i to na istoj visini, jer je lanac spojen na uređaj.
Vijak i tipl odaberite u skladu s tipom materijala od kojeg je izrađen zid iza uređaja. Ako glava vijka ima promjer manji do 9 mm, trebate koristiti brtveni prsten. Betonski zidovi zahtijevaju vijak s promjerom od najmanje 8 mm, dužine od 60 mm.
Vodite računa o tome da lanac bude pričvršćen za zid iza štednjaka, kao što je to prikazano na slici, tako da je nakon instalacije zategnut i paralelan s podom.

Početak i uporaba

TABLICA KARAKTERISTIKA	
Dimenzije pećnice (VxŠxD)	32x43,5x40 cm
Obujam	60 l
Korisne mjere vezane u odjeljak pećnice	širina 42 cm dubina 44 cm visina 8,5 cm
Napon i frekvencija	vidi pločicu s podacima
Keramička ploča za kuhanje Prednje lijevo Straga lijevo Straga desno Prednje desno Maks. potrošnja keramičke ploče za pečenje	 1700 W 1200 W 2100 W 1200 W 6200 W
ENERGETSKA OZNAKA	Direktiva 2002/40/EC o oznakama električnih pećnica. Standard EN 50304 Potrošnja energije kod prirodnog prijenosa topline – mod zagrijavanja: Tradicionalni način Naznačena potrošnja energije za klasu prisilnog prijenosa energije - mod zagrijavanja: Pečenje.
	Ovaj uređaj je u skladu s sljedećim direktivama Europske ekonomske zajednice: 2006/95/EC od 12/12/06 (Niski napon) i naknadnim dopunama - 2004/108/EC od 15/12/04 (Elektromagnetska kompatibilnost) i naknadnim dopunama - 93/68/EEC od 22/07/93 i naknadnim dopunama. 2002/96/EC 1275/2008 (Mod pripravnosti/isključeno)

! Kada prvi put koristite uređaj zagrijte pećnicu sa zatvorenim vratima na maksimalnu temperaturu barem pola sata. Provjerite je li prostorija dobro prozračena brije isključivanja pećnice i otvaranja vrata pećnice. Uređaj može ispuštati pomalo neugodan miris zbog izgaranja zaštitnih tvari korištenih u procesu proizvodnje.
!Prije rukovanja proizvodom uklonite plastični omotač koji se nalazi na stranama uređaja.
! Nikad ne stavljajte predmete izravno na dno pećnice; na taj način izbjegavate oštećenje emajla.

Uključivanje pećnice

1. Odaberite željeni način pečenja okretanjem kola ODABIRA.
2. Odaberite preporučenu temperaturu za mod pečenja ili željenu temperaturu okretanjem kola TERMOSTATA.
Popis s detaljnim načinima pečenja i preporučene temperature pečenja mogu se pronaći u relevantnoj tablici (vidi Tablicu sa savjetima za pečenje u pećnici)

! Ako je uređaj opremljen s elektroničkim programatorom*, za korištenje električne pećnice samo istovremeno pritisnite gumbe (na zaslonu će se pojaviti simbol) prije odabira željene funkcije pečenja.

Tijekom pečenja uvijek možete:
- Promijeniti željeni način pečenja okretanjem kola ODABIRA.
- Promijeniti temperaturu okretanjem kola TERMOSTATA.
- Podesiti ukupno vrijeme pečenja i vrijeme završetka pečenja (vidi dolje).
- Prestati s pečenjem okretanjem kola ODABIRA na položaj “0”.

! Nikad ne stavljajte predmete izravno na dno pećnice; na taj način sprječavate oštećenje emajla. Kada u pećnici pečete pomoću ražnja koji se okreće tada koristite samo položaj 1.

! Kuhinjsko posuđe stavljate samo na isporučene rešetke.

Svjetlo indikatora TERMOSTATA

Kada svijetli pećnica akumulira toplinu. Isključit će se kada se unutrašnjost pećnice zagrije na odabranu temperaturu. U tom trenutku svjetlo se uključuje i isključuje naizmjenice, upozoravajući da termostat radi te da održava temperaturu na konstantnoj razini.

Svjetlo pećnice

Ono se uključuje ako okrenete kolo ODABIRA na bilo koji položaj osim “0”. Ovo svjetlo je uključeno dokle god pećnica radi. Ako kolo okrenete na svjetlo će se upaliti bez uključivanja grijača..

* Dostupno samo kod određenih modela.

Načini pečenja

! Vrijednost temperature može se podesiti za sve načine kuhanja između 60°C i Maks, osim za sljedeće načine

- **ROŠTILJ (preporuka: podesite samo na razinu MAKS)**
- **GRATIRANJE (preporuka: ne iznad 200°C).**

TRADICIONALNI NAČIN KORIŠTENJA PEĆNICE

Uključit će se i gornji i donji grijač. Kada koristite pećnicu na tradicionalni način najbolje je koristiti samo rešetku za pečenje. Ako koristite više od jedne rešetke toplina će se raspodijeliti neravnomjerno.

Mod PEČENJA

Uključeni su zadnji grijač i ventilator, na taj način jamči se pažljiva i ravnomjerna distribucija topline u cijeloj pećnici. Ovaj način idealan je za pečenje i kuhanje hrane osjetljive na temperaturu (poput dizanog tijesta) te za istovremenu pripremu slastica na 3 razine.

NAČIN BRZOG PEČENJA

Uključit će se grijači i ventilator, na taj način jamči se konstanta i ravnomjerna raspodjela topline u cijeloj pećnici.
Kod ovog načina pečenja ne treba unaprijed zagrijati pećnicu. Ovaj način posebno je pogodan za brzo pečenje pakirane hrane (zamrznute ili već skuhane). Najbolji rezultati ostvaruju se ako koristite samo jednu rešetku za pečenje.

NAČIN VIŠESTRUKOG PEČENJA

Uključit će se svi grijači (gornji, donji i okretni), a i ventilator počinje raditi. Kako je temperatura konstantna u cijeloj pećnici, zrak ravnomjerno peče i stvara koricu na hrani. Istovremeno se mogu koristiti najviše dvije rešetke.

NAČIN ZA PEČENJE PIZZE

Uključit će se okretni grijači i grijači na dnu pećnice, a aktivirat će se i ventilator. Ova kombinacija brzo zagrijava pećnicu stvarajući značajnu količinu topline, posebno donji grijač. Ako istovremeno koristite više od jedne rešetke tijekom pečenja zamijenite položaje posuda.

NAČIN PEČENJA NA ROŠTILJU

Uključit će se središnji dio gornjeg grijača. Veličina i izravna temperatura roštilja preporučuju se za hranu koja zahtjeva visoku temperaturu na površini (teleći i goveđi odresci, filet mignon i entrecôte -ramstek na žaru). Ovaj način pečenja koristi ograničenu količinu energije i idealan je za pečenje manjih količina na roštilju. Postavite hranu na sredinu rešetke, jer se neće dobro ispeći ako je stavite u uglove.

Mod za GRATINIRANJE

Gornji grijač i ražanj (gdje postoji) se aktiviraju, a i ventilator počinje raditi. Ova kombinacija funkcija povećava efikasnost jednosmjernog isijavanja topline grijača putem prisilne cirkulacije zraka u cijeloj pećnici. Ovo pomaže u sprječavanju zagorijevanja površine hrane i omogućuje toplini probijanje u hranu.

! Način pečenja na ROŠTILJU i mod za GRATINIRANJE moraju se koristiti sa zatvorenim vratima pećnice.

Mod ODLEĐIVANJA

Ventilator koji se nalazi na dnu pećnice stvara zračnu cirkulaciju sobne temperature oko hrane. Ovo se preporučuje za odmrzavanje svih tipova hrane, a posebno osjetljivih tipova hrane koji ne zahtijevaju toplinu, kao na primjer: kolači od sladoleda, kreme ili deserti od kreme sa žumanjcima, voćni kolači. Uporabom ventilatora prepolovit će se vrijeme odmrzavanja. A za odmrzavanje mesa, ribe i kruha moguće je ubrzati postupak korištenjem načina „višestrukog pečenja” i podešavanjem temperature na 80° - 100°C.

NAČIN RADA S UKLJUČENIM DONJIM VENTILATOROM

Uključit će se donji grijač i ventilator, što omogućuje raspodjelu topline u čitavom prostoru pećnice. Ova kombinacija korisna je za lagano pečenje povrća i ribe.

Način rada s DONJIM GRIJAČEM:

Aktivira se donji grijač. Ovaj položaj preporučuje se za za dovršavanje jela (u posudama za pečenje) koja su već ispečena na površini, ali zahtijevaju dodatno pečenje u sredini ili za deserte s premazom od voća ili marmelade, koji zahtijevaju blago rumenu površinu. Trebate zapamtiti kako ova funkcija ne dozvoljava postizanje maksimalne temperature u pećnici (250°C) te vam stoga ne preporučuje da hranu pečete primjenom samo ove postavke, osima ako ne pečete kolače (koji se trebaju peći na temperaturi od 180°C ili nižoj).

Praktični savjeti za pečenje

! Kod načina pečenja na ROŠTILJU postavite posudu za prikupljanje masnoće na položaj 1 i prikupite ostatke kod pečenja (masnoću).

ROŠTILJ

- Umetnite rešetku na položaj 3 ili 4. Hranu postavite na sredinu rešetke.
- Preporučujemo vam da razinu zagrijavanja podesite na maksimum. Gornjim grijačem upravlja termostat i možda neće uvijek raditi.

PIZZA

- Koristite laganu aluminijsku tavu za pizzu. Postavite je na za to namijenjenu rešetku.
  Za hrskavu koricu ne koristite posudu za prikupljanje masnoće, jer ona sprječava stvaranje hrskave korice i produžava vrijeme pečenja.
- Ako pizza ima puno sastojaka na vrhu preporučujemo dodavanje sira mozzarella na vrh pizze kad prođe polovica vremena predviđenog za pečenje.

Planiranje pečenja s elektroničkim programatorom*

Podešavanje sata
Nakon što uređaj spojite na strujnu utičnicu ili nakon nestanka struje, zaslon će se automatski resetirati na 0:00 i početi treperiti. Podešavanje vremena:
1. Pritisnite istovremeno gumbe VRIJEME PEČENJA i VRIJEME ZAVRŠETKA PEČENJA.
2. U roku od 4 sekunde nakon što ste pritisnuli gumbe podesite točno vrijeme pritiskom na gumb + i -. Gumbom + povećavate, a gumbom - smanjujete sate.
Kad podesite vrijeme programator se automatski prebacuje u način ručnog podešavanja.

Podešavanje tajmera
Tajmer omogućava podešavanje odbrojavanja, a kad vrijeme istekne oglasit će se alarm.
Za podešavanje tajmera uradite sljedeće:
1. pritisnite gumb TAJMER. Na zaslonu će se prikazati:
A 0:30.
2. Pritisnite gumbe + i - te podesite željeno vrijeme.
3. Kada otpustite gumbe tajmer će početi s odbrojavanje, a na zaslonu će se prikazati trenutno vrijeme.

10:00

* Dostupno samo kod određenih modela.

4. Nakon što vrijeme protekne oglasit će se alarm, a alarm možete isključiti pritiskom na bilo koji gumb (osim gumba + i -). Simbol će se isključiti.

! Tajmer ne uključuje i ne isključuje pećnicu.

Podešavanje glasnoće alarma
Nakon odabira i potvrđivanja postavki sata, pomoću gumba - podesite glasnoću zvuka alarma.

Podešavanje vremena pečenja s odgođenim početkom
Prvo odaberite način pečenja koji želite koristiti te podesite odgovarajuću temperaturu pomoću kola ODABIRA i TERMOSTATA na pećnici.
U ovom trenutku možete podesiti vrijeme pečenja:
1. Pritisnite gumb VRIJEME PEČENJA.
2. U roku od 4 sekunde nakon što ste pritisnuli gumb podesite željeno vrijeme pritiskom na gumbe + i -. Ako, na primjer, želite podesiti vrijeme pečenja na 30 minuta, na zaslonu će se prikazati:

A 0:30

3. 4 sekunde nakon što ste otpustili gumbe, trenutno vrijeme (na primjer 10.00) će se ponovo pojaviti na zaslonu sa simbolom i slovom A (AUTO).
Nakon toga trebate podesiti željeno vrijeme završetka pečenja:
4. Pritisnite gumb VRIJEME ZAVRŠETKA PEČENJA.
5. U roku od 4 sekunde nakon što ste pritisnuli gumb podesite željeno vrijeme završetka pritiskom na gumbe + i -. Ako, na primjer, želite da pečenje završi u 13.00, na zaslonu će se prikazati:

A 13·00

6. 4 sekunde nakon što ste otpustili gumbe, trenutno vrijeme (na primjer 10.00) će se ponovo pojaviti na zaslonu sa slovom A (AUTO).

A 10·00

U ovom trenutku pećnica je programirana da se automatski uključi u 12:30 te da se isključi nakon 30 minuta u 13:00.

Podešavanje vremena pečenja s trenutnim početkom
Slijedite gore navedenu proceduru za podešavanje vremena pečenja (točke 1-3).

! Kada se pojavi slovo A to znači da su i vrijeme pečenja i vrijeme završetka pečenja programirani u AUTO modu. Za vraćanje pećnice na ručno podešavanje rada, nakon svakog AUTO moda za pečenje istovremeno pritisnite gumbe VRIJEME PEČENJA i VRIJEME ZAVRŠETKA PEČENJA.

! Simbol će nastaviti svijetliti uz pećnicu tijekom cijelog programa pečenja.

HR

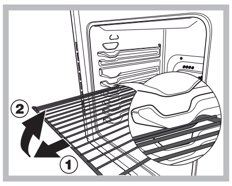
Podešeno vrijeme trajanja pečenja može se prikazati u bilo kojem trenutku pritiskom na gumb VRIJEME PEČENJA, a vrijeme završetka kuhanja može se prikazati pritiskom na gumb VRIJEME ZAVRŠETKA PEČENJA. Kad protekne vrijeme pečenja oglasit će se alarm . Za isključivanje alarma pritisnite bilo koji gumb osim gumba + i -.

Poništavanje prethodno podešenog programa za pečenje

Pritisnite istovremeno gumbe VRIJEME PEČENJA i VRIJEME ZAVRŠETKA PEČENJA.

Ispravljanje ili poništavanje prethodno podešenih podataka

Unesene podatke možete izmijeniti bilo kada pritiskom na odgovarajući gumb (TAJMER, VRIJEME PEČENJA ili VRIJEME ZAVRŠETKA PEČENJA) te gumba + ili -.
Kada su poništeni podaci vremena pečenja, poništit će se i vrijeme završetka pečenja i obrnuto.
Ako je pećnica već programirana neće prihvatiti vrijeme završetka pečenja koje počinje prije početka programiranog postupka pečenja.



POZOR! Pećnica je opremljena stop sustavom za izvlačenje rešetki te sprječavanjem da izađu iz pećnice.(1) Kao što je prikazano na slici za potpuno izvlačenje rešetki, jednostavno podignite rešetke držite ih za prednji dio i povucite (2).

Uporaba tajmera za pečenje*

1. Za podešavanje alarma okrenite kolo TAJMERA ZA PEČENJE u smjeru kazaljke na satu gotovo cijeli jedan krug.
2. Za podešavanje željenog vremena okrenite kolo u smjeru obrnutom od kazaljke na satu: poravnajte minute prikazane na kolu TAJMERA ZA PEČENJE s indikatorom na upravljačkoj ploči.
3. Kada prođe odabrano vrijeme alarm će se oglasiti, a pećnica će se isključiti.
4. Kada se pećnica isključi tajmer za pečenje može se koristiti kao običan sat.

! Za ručno podešavanje pećnice, tj. kada ne želite koristiti sat za pečenje, okrenite TAJMER ZA PEČENJE dok ne dođete do simbola.

* Dostupno samo kod određenih modela.

Tablica savjeta za pečenje u pećnici

HR

Načini pečenja	Hrana	Težina (kg)	Položaj rešetke	Vrijeme prethodnog zagrijavanja (minute)	Preporučena temperatura	Vrijeme pečenja (minute)
Tradicionalna pećnica	Patka	1	3	15	200	65-75
	Pečena teletina ili govedina	1	3	15	200	70-75
	Pečena svinjetina	1	3	15	200	70-80
	Kolači(biskvit)	-	3	15	180	15-20
	Pite	1	3	15	180	30-35
Mod pečenja	Pite	0.5	3	15	180	20-30
	Voćni kolači	1	1 i 2	15	180	40-45
	Kolač od šljiva	0.7	3	15	180	40-50
	"Spužvasti" kolač	0.5	3	15	160	25-30
	Punjene palačinke (na 2 rešetke)	1.2	1 i 2	15	200	30-35
	Mali kolačići (na 2 rešetke)	0.6	1 i 2	15	190	20-25
	"Poljupci" od sira (na 2 rešetke)	0.4	1 i 2	15	210	15-20
	"Poljupci" s kremom (na 3 rešetke)	0.7	1 i 3 i 5	15	180	20-25
	Biskviti (na 3 rešetke)	0.7	1 i 3 i 5	15	180	20-25
	Puslice (na 3 rešetke)	0.5	1 i 3 i 5	15	90	180
Brzo pečenje	**Zamrznuta hrana**					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Tikvice i pita od kozica	0.4	2	-	200	20
	Seljačka pita od špinata	0.5	2	-	220	30-35
	Punjeno lisnato tijesto	0.3	2	-	200	25
	Lazanje	0.5	2	-	200	35
	Zlaćane rolice	0.4	2	-	180	25-30
	Kokošje kockice	0.4	2	-	220	15-20
	Prethodno skuhana hrana					
	Pileća krilca	0.4	2	-	200	20-25
	Svježa hrana					
	Kolači(biskvit)	0.3	2	-	200	15-18
	Kolač od šljiva	0.6	2	-	180	45
	"Poljupci" od sira	0.2	2	-	210	10-12
Višestruko pečenje	Pizza (na 2 rešetke)	1	2 i 4	15	230	15-20
	Lazanje	1	3	10	180	30-35
	Janjetina	1	2	10	180	40-45
	Pečena kokoš + krumpiri	1+1	2 i 4	15	200	60-70
	Lokarda	1	2	10	180	30-35
	Kolač od šljiva	1	2	10	170	40-50
	"Poljupci" s kremom (na 2 rešetke)	0.5	2 i 4	10	190	20-25
	Biskviti (na 2 rešetke)	0.5	2 i 4	10	180	10-15
	"Spužvasti" kolač (na 1 rešetki)	0.5	2	10	170	15-20
	"Spužvasti" kolač (na 2 rešetke)	1	2 i 4	10	170	20-25
	Pikantne pite	1.5	3	15	200	25-30
Pečenje pizze	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Pečena teletina ili govedina	1	2	10	220	25-30
	Kokoš	1	2 i 3	10	180	60-70
Roštilj	Riba list i sipa	0.7	4	-	Max	10-12
	Lignje i kebab od kozica	0.6	4	-	Max	8-10
	Sipa	0.6	4	-	Max	10-15
	Fileti bakalara	0.8	4	-	Max	10-15
	Pečeno povrće	0.4	3 i 4	-	Max	15-20
	Teleći biftek	0.8	4	-	Max	15-20
	Kobasice	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgeri (pljeskavice)	0.6	4	-	Max	10-12
	Lokarde	1	4	-	Max	15-20
	Tostirani sendviči (ili tost)	4 i 6	4	-	Max	3-5
Gratiniranje	Kokoš pečena na roštilju	1.5	2	10	200	55-60
	Sipa	1.5	2	10	200	30-35
Donja ventilacija	Arbun	0.5	3	18’	170-180	25-35
	Fileti bakalara	0.5	3	16’	160-170	15-20
	Lubin u foliji	0.5	3	24’	200-210	35-45
	Mješano povrće (vrsta za jelo Ratatoulle)	0.8 – 1,0	3	21’	190 -200	50 - 60
	Dobro ispečeno povrće	1,5 – 2,0	3	20’	180 - 190	55 - 60
Dno	Za usavršavanju kuhanje					

Uporaba stakleno-keramičke ploče za kuhanje

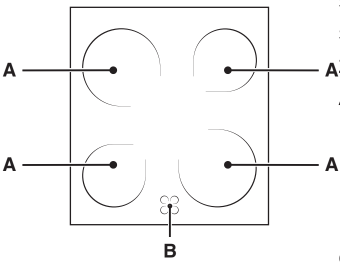
! Ljepilo koje se koristi za brtve ostavlja trag masnoće na staklu. Prije uporabe uređaja preporučujemo uklonite to sa posebnim neabrazivnim sredstvom za čišćenje. Tijekom privih nekoliko sati uporabe možete osjetiti miris gume koji nestaje jako brzo.

Uključivanje i isključivanje zona kuhanja

Za uključivanje zone kuhanja okrenite odgovarajuću sklopku u smjeru kazaljke na satu.
Za ponovo gašenje okrenite sklopku u smjeru obrnutom od smjera kazaljke na satu dok ne dođe u položaj “0”.
Ako je svijetli svjetlo indikatora UKLJUČENA ZONA KUHANJA, to ukazuje da je barem jedna od zona kuhanja na ploči za kuhanje uključena.

Zone kuhanja

Ploča za kuhanje opremljena je električnim grijačima. Kada se oni koriste zacrvenjet će se sljedeće stavke na ploči za kuhanje.

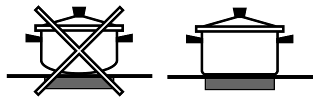


A. Zona za kuhanje s radijantnim grijačima.
B. Svjetlo indikatora preostale topline: ukazuje kako je temperatura odgovarajuće zone kuhanja veća od 60°C, ta čak i kad je grijač isključen ona je još uvijek vruća.

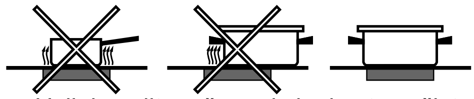
Opis grijača
Kružni radijantni grijač postaje crven 10 - 20 sekundi nakon uključivanja.
Kružni radijantni grijač jamči ravnomjernu raspodjelu topline pored uobičajenih prednosti radijantnog grijača.
Radijantni grijači isijavaju visoke razine topline i svjetla čim se uključe, te nude sljedeće praktične prednosti:
· brzo zagrijavanje (u odnosu na plinske plamenike)
· brzo hlađenje
· istu temperaturu na cijeloj površini (zbog kružnog grijača)

Nivo	Ploča
0	Isključen
1	Kuhanje povrća i ribe
2	Kuhanje krumpira (na pari) i juha
3	Nadalje kuhanje velike količine hrane
4	Pečenje (srednje)
5	Pečenje (više)
6	Brzo kuhati

Praktični savjet za uporabu električne ploče za kuhanje
• Koristite tave s debelim, ravnim dnom kako bi se osiguralo da savršeno priliježu zoni za kuhanje.



• Uvijek koristite tave s promjerom koji je dovoljno velik da potpuno prekrije ploču radi iskorištenja cjelokupne proizvedene topline.



• Uvijek vodite računa da je dno tave čisto i suho: na ovaj način osigurava se savršeno prilijeganje tava na zone kuhanja te dugoročna učinkovitost i tava i električne ploče za kuhanje.
• Ne koristite posuđe za kuhanje koje koristite na plinskim plamenicima: koncentrirana topline na plinskim plamenicima može deformirati dno tave (kuhinjskog posuđa) te stoga neće ispravno prilijegati na površinu.
• Nikad ne ostavljajte zonu za kuhanje uključenu a da na nju niste stavili tavu (kuhinjsko posuđe) jer to može izazvati oštećenje zone.

Mjere opreza i savjeti

HR

! Ovaj uređaj izrađen je i proizveden je u skladu s međunarodnim sigurnosnim standardima. Sljedeća upozorenja navedena su iz sigurnosnih razloga i morate ih pažljivo pročitati.

Općenita sigurnost

- Ove upute vrijede samo za države čiji simboli se javljaju u priručniku te na pločici sa serijskim brojem na samom uređaju.
- Uređaj je namijenjen uporabi u kućanstvima i u zatvorenim prostorima te nije namijenjen za komercijalu i industrijsku uporabu.
- Uređaj ne smijete instalirati na otvorenom, čak ni u natkrivenim prostorima. Iznimno je opasno izložiti uređaj kiši i grmljavinskom nevremenu.
- Ne dirajte uređaj bosim nogama te mokrim ili vlažnim rukama i nogama.
- **Uređajem smiju rukovati samo odrasle osobe te ga smiju koristiti samo za spremanje hrane u skladu s uputama navedenim u ovoj knjižici. Svaka koja druga uporaba uređaja (npr. za zagrijavanje prostorija) smatra se neispravnim korištenjem i jako je opasna. Proizvođač se možda neće smatrati odgovornim za štetu koja rezultira neispravnom, netočnom i neopravdanom uporabom uređaja.**
- Knjižnica s uputama priložena je uređaju 1. (izoliranoj) ili 2. klase - podklasa 1. (postavljeno između 2 kuhinjska elementa).
- **Ne dirajte grijače ili određene dijelove vrata pećnice kada se uređaj koristi; ovi dijelovi postaju jako vrući. Držite djecu podalje od uređaja.**
- Pazite da strujni kabeli ostalih električnih uređaja ne dođu u kontakt s vrućim dijelovima pećnice.
- Otvori koji se koriste za ventilaciju i otpuštanje topline ne smiju se prekrivati.
- Na kuhinjskim zonama ne koristite nestabilne ili izobličene tave (kuhinjsko posuđe); na ovaj način izbjegavate slučajno prskanje. Provjerite jesu li ručke tava okrenute prema središtu ploče za kuhanje kako bi se izbjegle slučajne opekotine.
- Uvijek koristite rukavice za pečenje kada kuhinjsko posuđe stavljate u ili vadite iz pećnice.
- Ne koristite zapaljive tekućine (alkohol, benzin, itd...) u blizini uređaja kada se koristi.
- Ne stavljajte zapaljivi materijal u donji dio za pohranu ili na u pećnicu. Ako se uređaju slučajno uključi to može izazvati požar.
- Uvijek provjerite jesu li kola u • položaju kada se uređaj ne koristi.
- Kada isključujete uređaj uvijek isključite utikač iz strujne utičnice; ne povlačite kabel.
- Nikad ne čistite ili ne popravljajte uređaj a da ga prije toga niste isključili iz strujne utičnice.
- Ako se uređaj pokvari ni pod kojim uvjetima ne pokušavajte ga sami popraviti. Popravci koje izvrše neiskusne osobe mogu izazvati ozljede ili još veći kvar uređaja. Obratite se službi za korisnike.
- Ne vješajte teške predmetne na vrata pećnice.
- Unutrašnja površina odjeljka (ako postoji) može postati vruća.

- Stakleno-keramička ploča za kuhanje otporna je na mehaničke udare, ali može napuknuti (ili se čak razbiti) ako se udari oštrim predmetom poput alata. Ako se to dogodi, odmah isključite uređaj iz strujne utičnice i kontaktirajte servisni centar.
- Ako površina ploče za kuhanje napukne, isključite uređaj radi sprječavanja strujnog udara koji se može dogoditi.
- Upamtite kako zone kuhana ostaju relativno vruće najmanje trideset minuta nakon isključivanja.
- Predmete koji se mogu otopiti držite podalje od ploče za kuhanje, na primjer plastične ili aluminijske predmete ili proizvode s velikom udjelom šećera. Budite posebno pažljivi kad koristite plastični film ili aluminijsku foliju ili pakiranja: ako ih stavite na površinu koja je još uvijek vruća to može izazvati ozbiljna oštećenja ploče za kuhanje.
- Ne stavljajte metalne predmete (noževe, žlice, poklopce lonaca, itd.) na ploču za kuhanje jer mogu postati vrući.\
- Ovim uređajem ne smiju rukovati osobe (uključujući djecu) sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima,s nedostatnim iskustvom ili ako nisu upoznate s proizvodom. Ove osobe trebaju bit pod nadzorom osobe koja je odgovorna za njihovu sigurnost ili ako im ona daje potrebne upute za rad s uređajem.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.

- Ako je štednjak postavljen na stala, poduzmite potrebne mjere opreza i spriječite da štednjak sklizne sa stalka.

Zbrinjavanje

- Prilikom zbrinjavanja ambalažnog materijala: pridržavajte se lokalnih propisa tako da se ambalaža može ponovo koristiti.

- Europska direktiva 2002/96/EC o gospodarenju električnim i elektronskim otpadom (WEEE) navodi kako se kućanski aparati ne trebaju zbrinjavati kroz normalan ciklus gradskog otpada. Istrošeni uređaj trebaju se odvojeno prikupljati kako bi se optimiziralo trošak ponovne uporabe i recikliranja materijala unutar stroja, te spriječila potencijalno zagađenje atmosfere i zdravlja ljudi. Prekrižena kanta za otpatke nalazi se na svim proizvodima kako bi podsjetila vlasnika na njegove obveze vezane uz odvajanje otpadaka.
  Za daljnje informacije vezane uz ispravno zbrinjavanje istrošenih kućanskih uređaja vlasnici mogu kontaktirati javne službe ili lokalnog prodavača.

Čuvanje i zaštita okoliša

- Možete pomoći tvrtkama za opskrbu el. energijom u smanjenju u potrošnje električne energije u satima kada je opterećenja najviše tako što ćete pećnicu koristiti kasno poslijepodne ili u ranim večernjim satima.

- Kad koristite načine pečenja ROŠTILJ ili GRANTIRANJE uvijek držite zatvorena vrata pećnice: Ovo će rezultirati poboljšanim rezultatima u uštedi energije (približno 10%).

- Redovno provjeravajte šarke na vratima i očistite ih kako na njima ne bi bilo ostataka hrane te kako bi ispravno nalijegale na vrata i na taj način spriječile otpuštanje topline.

Čišćenje i održavanje

HR

Isključivanje uređaja

Isključite uređaj iz električne utičnice prije izvođenja bilo kakvih radnji.

Čišćenje pećnice

! Za čišćenje uređaja ne koristite parne ili tlačne čistaće.

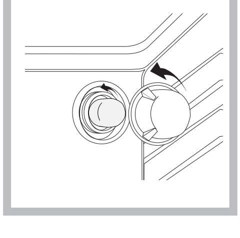
- Stakleni dio na vratima pećnice očistite pomoću spužve i neabrazivnog sredstva za čišćenje, dobro ga obrišite s mekanom krpom. Ne koristite jake abrazivne materijale ili oštre metalne lopatice jer mogu ogrebati površinu i izazvati pucanje stakla.
- Vanjski dijelovi od nehrđajućeg čelika ili emajlirani dijelovi te gumene brtve mogu se čistiti spužvom namočenom u mlaku vodu s neutralnim sapunom. Za uklanjanje tvrdokornih mrlja koristite specijalizirane proizvode. Nakon čišćenja, isperite čistom vodom i dobro osušite. Ne koristite abrazivne praške ili korozivne tvari.
- Idealno bi bilo očistiti unutrašnjost pećnice nakon svake uporabe dok je pećnica još uvijek topla. Za čišćenje koristite vruću vodu i deterdžent, zatim dobro isperite čistom vodom i prebrišite mekanom krpom. Ne koristite abrazivne proizvode.
- Dodatni pribor može se prati kao i sve drugo kuhinjsko posuđe, a može se prati i u perilici suđa.
- Uklonite nečistoću i masnoću s upravljačke ploče pomoću neabrazivne spužve ili mekane krpe.
- Na nehrđajućem čeliku mogu ostati mrlje od vode koja se zadržala na površini duže vrijeme ili od agresivnih deterdženata koji sadrže fosfor. Preporučujemo dobro isperite čelične površine i dobro ih prebrišite krpom.

Provjera brtvi pećnice

Redovito provjeravajte brtve na vratima pećnice. Ako su brtve oštećene, molimo kontaktirajte najbliži centar za postprodajnu uslugu. Preporučujemo ne koristiti pećnicu dok se brtve ne zamjene.

Zamjena žarulje pećnice

1. Nakon isključivanja pećnice iz strujne utičnice uklonite stakleni poklopac s kućišta lampe (vidi sliku).



2. Odvijte žarulju i zamijenite je sličnom: napon 230 V, snage 25 W, grlo E 14.
3. Vratite poklopac na njegovo mjesto i ponovo uključite pećnicu u strujnu utičnicu.

! Žarulju pećnice ne koristite kao/za osvjetljenje prostorija.

Čišćenje stakleno-keramičke ploče za kuhanje

! Ne koristite abrazivne ili korozivne deterdžente (na primjer proizvode u sprejevima za čišćenje roštilja i pećnica), sredstava za uklanjanje mrlja, proizvode protiv hrđanja, deterdžente u prahu ili spužve s abrazivnom površinom: ovo može ogrebati površinu tako da se više ne može popraviti.

- Obično je dovoljno oprati ploču za kuhanje pomoću mokre spužve i obrisati je s kuhinjskim ubrusom.
- Ako je ploča jako nečista, istrljajte je s posebnim proizvodom za čišćenje stakleno-keramičkih površina, a zatim je dobro isperite sa čistom vodom i pobrišite.
- Za uklanjanje tvrdokorne nečistoće koristite odgovarajuću lopaticu/grebalicu (nije isporučeno s uređajem). Uklonite svu prolivenu tekućinu što prije moguće, ne čekajte da se uređaj ohladi te izbjegavajte da se ostaci hrane pretvore u zapečene ostatke. Sjajne rezultate možete postići uporabom žičane spužve od nehrđajućeg čelika - koja je posebno namijenjena stakleno-keramičkim površinama - namočite je vodom i sapunom.
- Ako se plastična ili šećerna smjesa slučajno otopila na ploči za pečenje odmah je uklonite lopaticom/grebalicom dok je površina još uvijek vruća.
- Kad je očistite ploča za kuhanje može se tretirati posebnim proizvodom za zaštitu: ovaj proizvod ostavlja nevidljivi filom koji štiti površinu od tekućine koja je može poprskati tijekom kuhanja. Čišćenje treba izvršiti dok je uređaj još topao (ne vruć) ili kada je hladan.
- Ne zaboravite uvijek dobro isprati uređaj čistom vodom i dobro ga prebrisati: ostaci će se zapeči tijekom određenih postupaka pri kuhanju.

Sredstva za čišćenje stakleno-keramičke ploče za kuhanje	**Dostupno od**
Grebalica za staklo Oštra lopatica	Trgovine "Sam svoj majstor"
Zamjenske lopatice	Trgovine "Sam svoj majstor", supermarketi, drogerije
COLLO lunetaHOB BRITEHob CleanSWISSCLEANER	Boots trgovine, Co-op trgovine, robne kuće, trgovine regionalnih tvrtki za opskrbu el. energijom, supermarketi

Pomoć

! Nikad ne koristite usluge neovlaštenog električara.

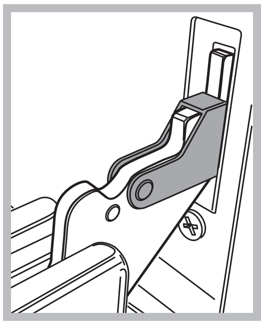
Molimo, sljedeće informacije držite pri ruci:

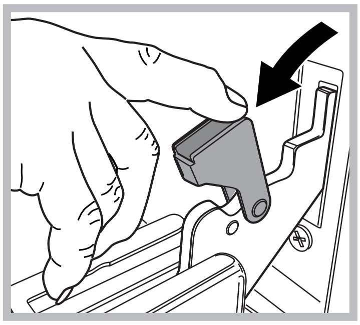
- Tip problema s kojim ste se susreli.
- Model uređaja (Mod.).
- Serijski broj (S/Br).

Zadnje dvije informacije možete pronaći na pločici s podacima na samom uređaju.

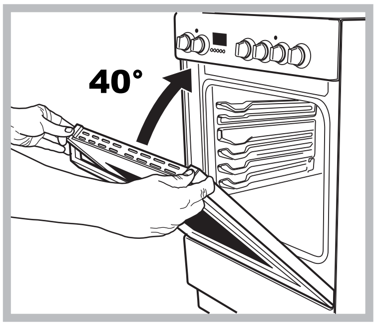
Uklanjanje i pričvršćivanje vrata pećnice:

1.Otvorite vrata
2.Vodite računa da se hvataljke šarki vrata pećnice okrenu potpuno unatrag (vidi fotografiju)

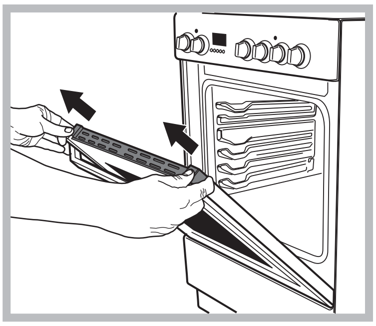




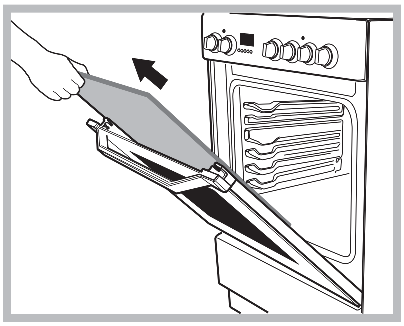
3.Zatvarajte vrata sve dok se hvataljke ne zaustave (vrata će ostati otvorena približno 40°) (vidi fotografiju)



4.Pritisnite dva gumba na gornjem profilu i izvucite profil (vidi fotografiju)



5.Uklonite staklo i očistite na način opisan u poglavlju: „Čišćenje i održavanje”.

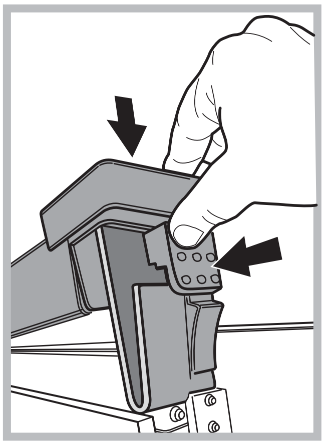


6.Vratite staklo.

POZOR! Pećnica ne smije raditi kada je uklonjeno staklo s unutrašnje strane vrata pećnice!

POZOR! Kada razmontirate staklo s unutrašnje strane vrata pećnice ispravno umetnite stakleni panel tako da tekst napisan na panelu nije okrenut naopako i možete ga lako pročitati.

7.Zamijenite profil, ako čujete zvuk klik to znači da je dio ispravno postavljen.
8.Potpuno otvorite vrata.
9.Zatvorite potpornje (vidi fotografiju).



10.Sada se vrata mogu potpuno zatvoriti, a pećnica se može uključiti i normalno koristiti.

Čišćenje pećnice parom*

Ovaj način čišćenja se preporučuje posebno nakon pečenja jako masnog mesa.
Ovaj postupak čišćenja omogućava uklanjanje nečistoće sa zidova pećnice generiranjem pare koja se stvorila unutar otvora pećnice što olakšava čišćenje.
! Važno! Prije početka čišćenja parom:
-Uklonite sve ostatke hrane i masnoće s dna pećnice.
- Uklonite sav dodatni pribor (rešetke i posude za prikupljanje masnoće).
Izvršite gore navedene postupke u skladu sa sljedećom procedurom:
1. ulite 300 ml vode u posudu za pečenje u pećnici, stavite je na najdonju policu. U modelima koji nemaju posudu za prikupljanje masnoće koristite plitku posudu za pečenje i postavite je na roštilj na donjoj polici;
2. odaberite funkciju pećnice **Način rada s DONJIM GRIJAČEM** i podesite temperaturu na 100 ° C;
3. neka stoji u pećnici 15 min;
4. isključite pećnicu;
5. Kada se pećnica ohladi otvorite vrata i dovršite čišćenje čistom vodom i vlažnom krpom;
6. uklonite sve ostatke vode iz unutrašnjosti pećnice kada završite sa čišćenjem
Kada završite s parnim čišćenjem, nakon pečenja jako masne hrane ili kada je masnoću teško ukloniti, možda ćete trebati dovršiti čišćenje tradicionalnim načinom opisanim u prethodnom poglavlju.
! Čišćenje vršite samo u hladnoj pećnici!

* Dostupno samo kod određenih modela.

Instalacija

! Pre nego šta rukujete vašim novim uređajem, molimo da pažljivo pročitate ove instrukcije. Sadrže važne informacije koje se odnose na bezbednu instalaciju i rad uređaja.

! Molimo čuvati ova uputstva za buduća upućivanja. Osigurite se da instrukcije ostaju sa uređajem kada se on proda, pokloni ili premesti.

! Uređaj mora biti instalirani sa strane kvalifikovane osobe u skladu sa instrukcijama.

! Sva neophodna prilagođavanja ili održavanje mora se uraditi nakon što je šporet isključen iz struje.

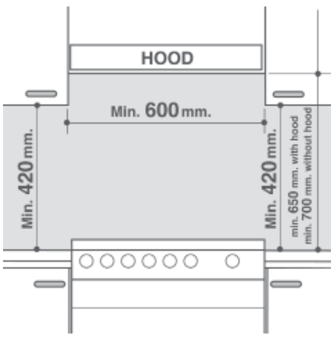
Postavljanje i poravnjavanje

! Moguće je postaviti uređaj uporedo sa kuhinjskim kredencima čija visina ne prelazi visinu ploče.

! Osigurite se da je zid na zadnjoj strani od nezapaljivog toplootpornog materijala (T 90°C).

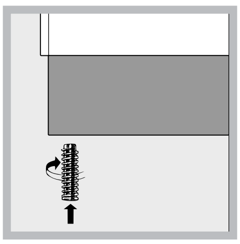
Za pravilnu instalaciju uređaja:

• Postavite ga u kuhinju, trpezariju ili u dnevnu sobu (ne u kupatilu).
• Ako je vrh šporeta viši od kredenaca, uređaj se mora instalirati na najmanje 600 mm od njih.

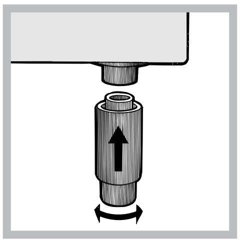


• Ako je šporet instalirani ispod zidnog elementa, mora imati razmak od najmanje 420 mm među elementa i vrh šporeta. Ovaj razmak se treba povećati na 700 mm ako su zidni elementi zapaljivog materijala (vidi sliku).
• Ne postavljati roletne pozadi šporeta ili bliže od 200 mm od njegovih strana.
• Aspirator se mora postaviti prema njegovim instrukcijama.

Poravnjavanje



Ako je potrebno poravnjati uređaj, zavrtite prilagodljive nogare koje se nalaze na svaki ugao osnove šporeta (vidi sliku).



Nogare * ulaze u otvore na donjoj strani osnove šporeta.

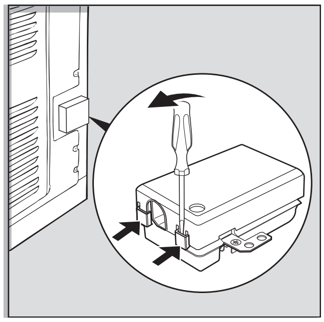
RS

Povezivanje u struju

Postavljanje napojnog kabla

Otvaranje ploče terminal:

• Umetnite odvijač u straničnim umetcima poklopca ploče.



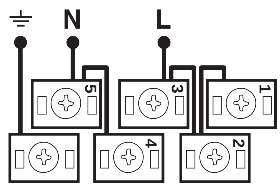
• Izvucite poklopac da biste ga otvorili.

Za instalaciju kabla, sledite sledeće instrukcije:

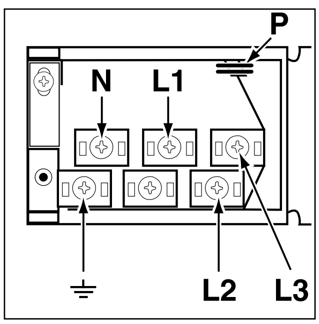
•Razlabaviti sponu i kontaktne šrafove žice.

! Džamperi su fabrički postavljeni za jedinačnu fazu od 230 V (vidi sliku).

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

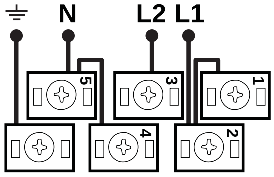


• Da biste uradili povezivanje kao na slikama, koristite dva džampera unutar kutije (vidi sliku – označenim „p“-om).

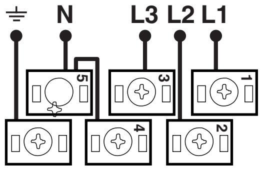


* Jedino dostupni na nekim modelima

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Osiguriti napojni kabel preko učvršćenje spona i zatim vratite poklopac.

Povezivanje napojnog kabla na mrežu
Instalirati standardni utikač koji odgovara naponu pokazanim na pločici uređaja (vidi tabelu tehničkih podataka).
Uređaj mora biti direktno povezan na mrežu pomoći omnipolaran prekidač sa minimalnim otvorom kontakta od 3mm instaliran između uređaja I električne mreže. Prekidač mora odgovarati sa naznačenom naponu i mora biti u skladu sa važećim propisima (uzemljenje ne sme biti priključeno na prekidač).

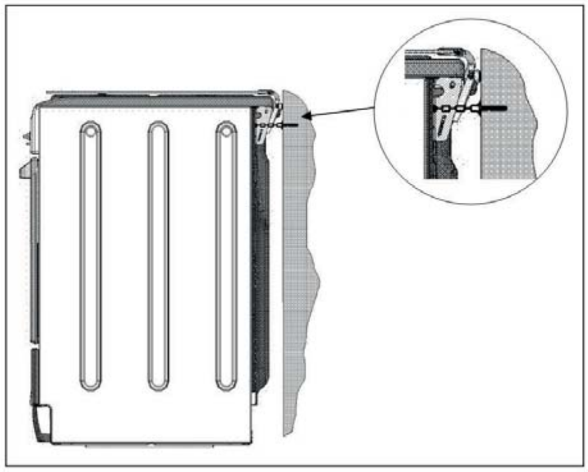
Prije priključivanja na električnom mrežom proverite sledeće:
- Uređaj je uzemljen i utikač je u skladu sa zakonom.
- Utičnica može izdržiti maksimalnu snagu uređaja, označena na ploču.
- Napon je u rasponu između vrednostima označenim na ploču.
- Da utikač odgovara na šteker. Ako je utikač nekompatibilan sa štekerom, onda molimo vas obratite se servisera da ga zameni. Ne koristite produžne kable ili višestruke utičnice.

! Kada je uređaj instaliran, kabl za napajanje i električna utičnica moraju biti lako dostupni.

! Kabl ne smete savijati ili pritiskati.

! Kabl mora se redovno proveravati i treba biti zamenjen samo od ovlaštenim tehničara.

! Proizvođač odbacuje svaku odgovornost ukoliko ove bezbednosne mere nisu primenjene.



Bezbednosni lanac

! Da bi ste sprečili slučajno naklanjanje uređaja, na primer kada se dete penja na uređaj, obezbeđeni bezbednosni lanac MORA biti instaliran!
Šporet je opremljen sa bezbednosnim lancem koji se može vezati šrafom (nije dostavljen) na zidu iza uređaja, na istu visinu na koju je lanac povezan na uređaj.
Izaberite šraf i tiplon u zavisnosti materijala zida. Ako je glava šrafa manja od 9 mm, onda morate uzeti i šajba. Betonski zid zahteva šraf od 8 mm i dužina od 60 mm.
Osugurite se da je lanac pričvršćen na zadnju stranu šporeta i na zidu kao na slici tako da je nakon instalacije zategnut i paralelno sa podom.

INDESIT

RS

TABELA KARAKTERISTIKE	
Dimenzije rerne (HxWxD)	32x43.5x40 cm
Jačina zvuka	60 l
Korisne mere koje se odnose na odeljak rerne	Širina 42 cm Dubina 44 cm Visina 8.5 cm
Napon i frekvencija	Vidi podatke na ploču
Keramičke ringle prednji levo Nazad levo Nazad desno Prednji desno Maksimalna potrošnja keramičke ringle	 1700 W 1200 W 2100 W 1200 W 6200 W
OZNAKE ENERGIJE	Direktive 2002/40/EC na oznake električne rerne. Standard EN 50304 Potrošna energije za prirodne konvekcije – režim grijanje Tradicionalni režim Deklarisana potrošnja energije za prinudnim strujanjem klase - režim grejanja : Pečenje.
CE	Ovaj uređaj je u skladu sa sledećim direktivama Evropske Ekonomske zajednice: 2006/95/EC od 12/12/06 (niski napon) i naknadne izmene i dopune - 2004/108/EC od 15/12/04 (Elektromagnetna kompatibilnost) i naknadne izmene i dopune - 93/68/EEC od 22/07/93 i naknadne izmene i dopune 2002/96/EC 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

! Kada koristite uređaj po prvi put, zagrejte rerrnu zatvorenih vrata na maksimalnu temperaturu u roku od najmanje pola sata. Osigurite se da je soba dobro provjetrena pre negó šta isključite rernu i otvorite njena vrata. Uređaj može dati malo neprijatni miris koji nastaje izgaranjem zaštitnih materija koje se koriste tokom proizvodstva.
! Pre rukovanja ovog proizvoda, izvadite sve plastične folije sa strane uređaja.
! Nikada ne postavljati predmete direktno na dnu rerne, tako nećete oštetiti sloj emajla.

Uključivanje rerne

1. Izaberite željeni režim kuvanje vrtenjem dugmeta za IZBOR.
2. Izaberite preporučenu temperatura za izabrani režim vrtenjem dugmeta TERMOSTATA.
Spisak za detaljno kuvanje i predložene temperature kuvanja su u tabeli (vidite tabelu za savete kuvanja).

! Ukoliko uređaj opremljen sa Elektronski programator *, kako bi koristili električnu rernu, samo pritisnite dugme i istovremeno (simbol će se pojaviti na ekranu) pre nego što izaberete željenu funkciju kuvanja.

U tokom kuvanje moguće je:
• Izaberite željeni režim kuvanje vrtanjem dugmeta za IZBOR.
• Promenite temperaturu vrtanjem dugmeta za TERMOSTAT.
• Podesite ukupno vreme kuvanje I krajno vreme kuvanje (vidite dole).
• Zaustavite kuvanje sa izborom dugmeta SELEKCIJE na “0” pozicije.

! Nikada ne postavljati predmete direktno na dnu rerne, tako nećete oštetiti sloj emajla. Koristite samo poziciju 1 u rernu kad kuvate sa ražanj.

! Uvek postavite posuđe na police koje su dostavljene.

TERMOSTAT Svetlo indikacije

Kada ovo svetlo je uključeno, onda rerna stvara toplinu. Isključiće se kad rerna postigne željenu temperaturu. U ovom trenutkom svetlo se pali i gasi naizmenično, ukazujući da termostat radi i održava temperaturu na konstantnom nivou.

Svetlo rerne

Možete ga uključiti pomoći dugmeta SELEKTOR na bilo koju poziciju osim “0”. Svetlo je uključeno sve dok rerna radi. Sa selekcijom na dugmeta, svetlo je uključeno bez aktiviranje grejnih elementa.

RS

Režime kuvanja

! Vrednost temperature može se podesiti za sve režime kuvanja.
Između 60 °C i Max, osim za sledećim modelima:

- ROŠTILJ (preporučeno) Postavljeno samo na MAX nivou.

- GRATIN (preporučeno): Nemojte prekoračiti 200°C).

TRADICIONALNA RERNA režim

Oboje gornji I donji element će doći. Kad koristite tradicionalni režim kuvanje, najbolje je koristiti samo jednu rešetku. Ako koristite više od jednu rešetku, onda toplina biće raspodeljena neadekvatno.

Režim PEČENJA

Задњи грејач и вентилатор су укључени, гарантујући дистрибуцију топлоте у деликатном и јединственом форму кроз целе рерне. Ovaj režim je idealan za pečenje i kuvanje na osetljivu hranu (kako što su testo torte koje se treba podignuti) i pripreme kolače na 3 visine istovremeno.

Režim BRZO KUVANJE

Grejnih elementi i ventilator su uključene, kako bi distribucija topline bila konzistentna i jednaka preko cele rerne.
Nije potrebno prethodno zagrijanje za ovog režima. Ovaj je režim osobito pogodan za brzo kuvanje opakovanih jela (zamrznuta ili pola-gotova) Najbolji rezultati postižu se korišćenjem samo jedne police.

Režim Multi-kuvanje

Sve grejne elemente (gore, dole I cirkularni) se uključuju I ventilator počinje radom. Jer topline ostaje ravnomerna u celu peć, vazduh kuva i peče hranu uniformno. Mogu se koristiti najviše dve police u isto vreme.

Režim PICA

Uključuju se cirkularni element I element na dnu, takođe aktivira se I ventilator. Ova kombinacija brzo zagreje peć proizvodnjom mnogo topline, najviše preko donjeg elementa. Ako koristite više od jedne police, promenite pozicije posude na pola kuvanja.

Režim ROŠTILJ

Uključuje se centralni deo gornjeg elementa. Visoka I direktna temperatura roštilja preporučuje se za hranu koja traži visoku temperaturu na površini (teleći i goveđi stek, filete I entrekot). Ova režim koristi ograničenu količinu energije I idealan je za kuvanje male posude. Postavite hranu na sredinu police jer se neće dobro skuvati ako je na kraju.

Režim GRATINIRANJE

Gornji element I ražanj (gde ga ima) aktiviraju se I ventilator počinje raditi. Ova kombinacija povećava efikasnost jednonasočne termalne radijacije grejnih elemenata preko forsirane cirkulacije vazduha unutar peći. Ovo pomaže sprečiti izgaranje hrane na površini i omogućava penetraciju topline unutar hrane.

! Režimi ROŠTILJ i GRATINIRANJE moraju se raditi zatvorenim vratima peći.

Režim ODMRZAVANJE

Ventilator se nalazi na dnu rerne i čini da vazduh cirkulira na sobnoj temperaturi oko hrane. Ovo se preporučuje za odmrzavanje svih vrsta hrane, a posebno za osetljive vrste namirnica koje ne zahtevaju toplotu, kao što su na primer: Sladoledi, kremasti deserti, voćne torte. Korišćenjem ventilatora, vreme odmrzavanje se prepolovi. U slučaju mesa, ribe i hleba, moguće je da se ubrza proces pomoći režim „multi-kuvanje” i podešavanje temperature do 80 ° - 100 ° C.

REŽIM DONJI VENTILATOR

Donji grejač i ventilator su aktivirani, što omogućava distribuciju toplote u celom šupljine pećnice. Ova kombinacija je korisna za lako kuvanje povrća i ribe.

Režim DOLE:

The lower heating element is activated. Ova pozicija se preporučuje za perfekciju u kuvanju jela (u posuđe za pečenje) koji su već skuvani n apovršinu ali tražu još kuvanja u sredini, ili za deserte pokrivene voćem ili džemom, koje traže jedino srednje obojenje površine. Treba se napomenuti da ova funkcija ne omogućava dospevanje maksimalne temperature unutar peći (250 C) i zbog toga se ne preporučuje da se jela kuvaju samo ovom režimu, osim ako ne pravite torte (koje se trebaju peći na 180 C ili niže).

Praktične Saveti Kuvanja

! U režimu ROŠTILJ, postavite tas za otapanje na poziciju 1 za sakupljanje ostatka kuvanja (mast i salo).

ROŠTILJ

- Postavite policu na poziciju 3 ili 4. Postavite jelo na sredinu police.
- Preporučujemo postaviti peć na maksimum. Gornji elemenat se reguliše termostatom i može da ne radi uvek.

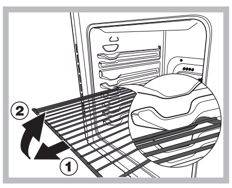
PIZZA

- Koristite laki aluminijumski tiganj. Postavite ga na policu.
  Za hrskavu koru, ne koristite tiganj za ceđenje jer to produžava vreme kuvanja i sprečava pravljenje kore.
- Ako pica ima mnogo dodataka, preporučujemo dodati mocarela sir na pici negde oko sredine kuvanja.

Korišćenje tajmer kuvanja*

1. Da biste postavili zvono, zavrtite dugme TAJMER ZA KUVANJE skoro jedan krug.
2. Zavrtite dugme suprotno skazaljkama dapostavite vreme. Poravnite minute na dugme tajmera sa indikatorom na kontrolnom panelu.
3. Kada izabrano vreme je proteklo, čuje se zvono I peć se isključuje.
4. Kada je peć isključena, ovaj tajmer se može koristiti kao običan tajmer.

! Da biste ručno koristili peć, drugim rečima kada ne želite koristiti kraj tajmera, zavrtite dugme tajmera dok ne dođe do simbola .



Опомена! Rerna je obezbeđena sa stop sistema koji sprečava rešetke da izađe iz rerne. (1)
Kao što je prikazano na slici, da ga izvučete, samo podignite stalaže sa prednjom stranom i vucite (2).

* Jedino dostupni na nekim modelima

Korišćenje tajmer kuvanja*

1. Da biste postavili zvono, zavrtite dugme TAJMER ZA KUVANJE skoro jedan krug.
2. Zavrtite dugme suprotno skazaljkama dapostavite vreme. Poravnite minute na dugme tajmera sa indikatorom na kontrolnom panelu.
3. Kada izabrano vreme je proteklo, čuje se zvono I peć se isključuje.
4. Kada je peć isključena, ovaj tajmer se može koristiti kao običan tajmer.

! Da biste ručno koristili peć, drugim rečima kada ne želite koristiti kraj tajmera, zavrtite dugme tajmera dok ne dođe do simbola .

Planiranje kuvanja elektronskim programerom *

Postavljanje sata
Nakon što je uređaj priključen na napajanje, ili nakon nestanka struje ,displej resetira će se automatski na 0:00 i počne da treperi. Da biste podesili vreme:
1. Pritisnite VREME KUVANJA i zatim KRAJNO VREME KUVANJA istovremeno
2. U vreme od 4 sek. nakon što ste pritisnuli dugmeta, podesite tačno vreme pomoći + i - . + dugme je za vise broj časova a dugme – je za manje časova.
Kad ste podesili vreme, onda program automatski ide na ručni režim.

Podešavanje tajmera
Tajmer omogućava odbrojavanje, kada je vreme isteklo onda zvučni signal se uključi.
Da bi ste podesili vreme uradite sledeće:
1. Pritisnite dugme „TAJMER“ . Ekran pokazuje:

0:30.

2. Pritisnite dugme + I podesite na željeno vreme.
3. Kad oslobodite dugmet onda tajmer je postavljen i odbrojavanje počinje.

10:00

4. Nakon što je isteklo vreme, zvučni signal oglasiće se i možete ga ugasiti pomoći bilo koji dugmet (osim + I).
Simbol biće isključen.

! Tajmer ne isključuje ili uključuje rernu.

Prilagođavanje volumena zvučnog signala
Nakon što ste izabrale postavke časovnika, koristite dugme - kako bi prilagodili volumena zvučnog signala.

RS

Podešavanje vreme kuvanje sa kašnjenjem.
Prvo izaberite režim kuvanje koji želite koristiti I onda podesite temperaturu pomoći dugmeta SELEKCIJE i TERMOSTAT na rernu.
U ovom trenutku moguće je da podesite vreme kuvanja:
1. Pritisnite VREME KUVANJA .
2. U vreme od 4 sek. nakon što ste pritisnuli dugmeta, podesite tačno vreme pomoći + i - . Ako, na primer, želite da podesite na 30 min., onda ekran prikazaće sledeće:

A 0:30

3. 4 sek. nakon ste oslobodili dugmet, tačno vreme (na primer 10.00) pojaviće se na ekranu sa simbolom i bukvom A (automatski).
Onda morate podesiti krajno vreme kuvanja:
4. Pritisnite KRAJNO VREME KUVANJA .
5. U vreme od 4 sek. nakon što ste pritisnuli dugmeta, podesite tačno vreme pomoći + i - . Na primer ako želite da kuvanje završi u 13.00, onda na ekranu prikazaće se:

A 13·00

6. 4 sek. nakon ste oslobodili dugmet, tačno vreme (na primer 10.00) pojaviće se na ekranu sa simbolom i bukvom A (automatski).

A 10·00

U ovom trenutku, rerna je programirana na automatsko uključivanje u 12.30 i isključivanje nakon 30 min., u 13.00.

Podešavanje vreme kuvanje odmah
Sledite ove procedure za podešavanje vreme kuvanja (tačke 1-3).

! Kad se pojavi bukva A, onda vreme kuvanja i krajno vreme kuvanja su u AUTO režimu. Ako želite da koristite ručni režim, onda nakon svakog AUTO režimu pritisnite dugmeta VREME KUVANJA I KRAJNO VREME KUVANJA istovremeno .

! Simbol ostaće uključen, u tokom radnje rerne sa ovim programom.

Da bi ste podesili vreme trajanje onda pritisnite VREME KUVANJA i pojaviće se krajne vreme kuvanja pomoći dugmeta KRAJNO VREME KUVANJA. Kad je vreme isteklo, onda uključuje se zvučni signal. Da ga zaustavite, pritisnite bilo koje dugme osim + i - .

Poništavanje prethodno podesen program kuvanja
Pritisnite VREME KUVANJA i zatim KRAJNO VREME KUVANJA istovremeno.

Ispravljanje ili poništavanje prethodnog podatka
Podatke koje su prethodno unete mogu biti promenjene u svakom trenutkom pomoći (TAJMER, VREME KUVANJA ILI KRAJNO VREME KUVANJA) sa + I - .
Kada je vreme kuvanje poništeno, onda podatke o vreme kuvanje su poništene i obrnuto.
Ako je rerna programirana, neće prihvatiti krajno vreme kuvanja koje su prethodno bile podešene na programirani proces kuvanja.

Tabela savete za kuvanje u rernu

RS

Režime kuvanja	HRANA	Težina (kg)	Позиција постоље	Prije kuvanja (min)	Preporučena temperatura	Vreme kuhanja (minute)
Tradicionalna rerna	Patka	1	3	15	200	65-75
	Juneće ili teleće	1	3	15	200	70-75
	Svinjsko pečenje	1	3	15	200	70-80
	Biskvit (mali kolač)	-	3	15	180	15-20
	Tart	1	3	15	180	30-35
Režim Prečenja	Tart	0.5	3	15	180	20-30
	Voćne torte	1	1 i 2	15	180	40-45
	Torta sa šljivama	0.7	3	15	180	40-50
	Biskvit-torta	0.5	3	15	160	25-30
	Punjete Palačinke (na 2 rešetke)	1.2	1 i 2	15	200	30-35
	Male torte (na 2 rešetke)	0.6	1 i 2	15	190	20-25
	Sir (na 2 rešetke)	0.4	1 i 2	15	210	15-20
	Krem (na 3 rešetke)	0.7	1 i 3 i 5	15	180	20-25
	Biskvite (na 3 rešetke)	0.7	1 i 3 i 5	15	180	20-25
	Puslice (na 3 rešetke)	0.5	1 i 3 i 5	15	90	180
Brzo kuvanje	**Smrznuta hrana**					
	Pica	0.3	2	-	250	12
	Pita sa tikvicama i škampe	0.4	2	-	200	20
	Seoska pita sa spanać	0.5	2	-	220	30-35
	Pitulice	0.3	2	-	200	25
	Lasanja	0.5	2	-	200	35
	Zlatne rolne	0.4	2	-	180	25-30
	Komadići piletine	0.4	2	-	220	15-20
	Hrana skuvana prije					
	Pileća krilca	0.4	2	-	200	20-25
	Sveža Hrana					
	Biskvit (mali kolač)	0.3	2	-	200	15-18
	Torta sa šljivama	0.6	2	-	180	45
	Sir pafs	0.2	2	-	210	10-12
Multi-kuvanje	Pica (na 2 rešetke)	1	2 i 4	15	230	15-20
	Lasanja	1	3	10	180	30-35
	Janječe	1	2	10	180	40-45
	Pečena piletina + krompir	1+1	2 i 4	15	200	60-70
	Skuša	1	2	10	180	30-35
	Torta sa šljivama	1	2	10	170	40-50
	Krem (na 2 rešetke)	0.5	2 i 4	10	190	20-25
	Biskvite (na 2 rešetke)	0.5	2 i 4	10	180	10-15
	Biskvit torta (na 1 rešetku)	0.5	2	10	170	15-20
	Biskvit torta (na 2 rešetku)	1	2 i 4	10	170	20-25
	Mirisne pite	1.5	3	15	200	25-30
Piza režim	Pica	0.5	3	15	220	15-20
	Juneće ili teleće	1	2	10	220	25-30
	Piletina	1	2 i 3	10	180	60-70
Rostilj	Sipa i riba list	0.7	4	-	Max	10-12
	Lignja škampe	0.6	4	-	Max	8-10
	Sipa	0.6	4	-	Max	10-15
	Bakalar na filetima	0.8	4	-	Max	10-15
	Pečeno povrće	0.4	3 i 4	-	Max	15-20
	Teleći stek	0.8	4	-	Max	15-20
	Kubasice	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	Max	10-12
	Skuša	1	4	-	Max	15-20
	Sendviče na toster	4 i 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Pečena piletina (roštilj)	1.5	2	10	200	55-60
	Sipa	1.5	2	10	200	30-35
Ventilacija za donji deo	Деверика	0.5	3	18’	170-180	25-35
	Рибљи филети	0.5	3	16’	160-170	15-20
	Бранцин у фолију	0.5	3	24’	200-210	35-45
	Mešano povrće (Ratatul tip)	0.8 – 1,0	3	21’	190 -200	50 - 60
	Добро печено повpħe	1,5 – 2,0	3	20’	180 - 190	55 - 60
Donji deo	Za usavršavanje kuvanje					

Korišćenje staklene keramičke površine

RS

! Lepak koji je na zaptivke ostavlja tragove masnoće na staklu. Prije nego što koristite uređaj, preporučujemo vam da ga uklonite sa posebnim neabrazivnim proizvod za čisćenje. Tokom prvih sati može biti miris gume koji će vrlo brzo nestati.

Uključivanje i isključivanje zone kuvanja

Da biste uključili zona kuvanje, okrenite dugme u smeru kazaljke na satu.
Da biste isključili ponovo, okrenite dugme u suprotnom smeru sve dok ne dođe u poziciju 0.
Ako svetlo INDIKATORA ZONE KUVANJA je uključeno, ovo označava da jedna od ringle još uvjek radi.

Zone kuvanja

Ringle su opremljene sa električnim grejače. Kad one rade onda sledeće predmete postaju crvene na ringlu.
A Zona kuvanje sa zračne grejne elemente.
B. Lampica indikacije topline: Ovo ukazuje da je temperatura odgovarajući zone kuvanja veća od 60 °C, čak I kada je grejač isključen, ali ke još vruća.

Opis grejnih elementima

Okrugle grejne elemente postaju crvene nakon 10 - 20 sek. nakon što su uključene.

Ove grejne elemente garantuju ravnomernu distribuciju topline i imaju veliku prednost nego uobičajenih grejni elementi.

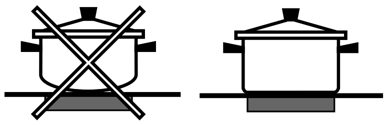
Grejne elemente emituju visoko nivo na topline I svetlosti kada su uključene nudeći sledeće praktične prednosti:

· Brzo grejanje (u odnosu sa plinskom šporetom).
· Brzo hlađenje
· Ravnomernu temperaturu preko cele površine (zbog okrugle grejne elemente)

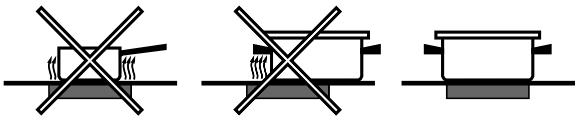
Postav ke	Normalna ili brza ploča
0	Isklj.
1	Kuvanje povrća, riba
2	Kuvanje krumpira (na paru), supe slanutak, grah.
3	Produžetak kuvanja većih količina hrane, maneštra
4	Za prženje (srednje)
5	Za prženje (više od srednjeg)
6	Za zaprživanje i ključanje u kratko vreme.

Praktični saveti o korišćenju ploče

- Koristite šerpe sa debelu osnovu kako bi se osigurali da oni savršeno prianjaju na ploču.



- Uvek koristite šerpe sa prečnikom koji je dovoljno velik da pokrije ringlu, kako bi koristili svu energiju .



- Uvek proverite da je baza posuđa potpuno čista i suva: Ovo obezbeđuje da posuđe savršeno odgovaraju na zone kuvanja i ringle ostaju efektivne za duži vremenski period.
- Izbegavajte korišćenje istog posuđe koje koristite i za gasne aparate: oštetiti bazu posuđa, pričiniti da se ne zalepi ispravno na površinu.
- Nikada ne ostavljajte zone za kuvanje uključene bez posuđe na njima, jer to može izazvati oštećenje ringle.

Mere predostrožnosti i savete

INDESIT

RS

! Ovaj aparat je dizajniran i proizveden u skladu sa međunarodnim standardima bezbednosti Sledeća upozorenja su obezbeđena iz bezbednosnih razloga i molimo vas da ih pažljivo pročitate.

Opšta bezbednost

- Ova uputstva važe samo za one zemlje čiji simboli se pojavljuju u uputstvu, i za serijski broj na pločicu koja se nalazi na uređaju.
- Aparat je namenjen za domaću upotrebu i nije namenjen za komercijalnu ili industrijsku upotrebu.
- Uređaj ne sme biti instaliran na otvorenom, čak i u oblastima koje su pokrivene. Vrlo je opasno ostaviti uređaj na suncu ili kišu.
- Nemojte dirati uređaj sa mokrim rukama ili noge ili sa bose noge.
- Aparat mora se koristiti od strane odraslih samo za pripremu hrane, u skladu sa uputstvima koje su navedeni u ovoj brošuri. Bilo koja druga upotreba aparata (npr. za grejanje prostorije) predstavlja neprimereno i opasno korišćenje. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za bilo kakvu štetu koja je nastala zbog nepravilnog i nerazumnog korišćenje aparata.
- Uputstvom za upotrebu prati Klasu 1 (izolovana) ili klasu 2 - 1 potklase (udubljenja između 2 ormara) aparata.
- Ne dirajte grejne elemente ili pojedine delove vrata rerne kada je uređaj u upotrebi, jer ovi delovi postaju izuzetno vruće. Držite decu dalje od aparata.
- Proverite da kablovi za napajanje drugih električnih aparata ne dolaze u kontakt sa vrućim delovima rerne.
- Otvore su za ventilaciju i disperzije toplote i ne sme biti pokrivene .
- Nemojte koristiti nestabilne ili deformisane šerpe za kuvanje , a to će pomoći izbegnuti slučajno prosipanje.
- Uverite se da su ručke šerpe okrenute prema centru ploču kako ne bi dovelo do opekotine.

- Uvek koristite rukavice kad stavite nešto u rerni ili kada uklanjate.
- Ne koristite zapaljive tečnosti (alkohol , benzin, itd .) u blizini aparata, dok je u upotrebi.
- Ne stavljajte zapaljivi materijal u donjem deo za skladiranje ili u samoj rerni. Ako je uređaj uključen slučajno, može se zapaliti.
- Uverite se da su dugmeta na pozicije l da uređaj nije u upotrebu.

- Kada isključite aparat, uvek vucite utikač iz utičnice, nemojte vući kabl.

- Nikada ne obavljajte čišćenje ili radovi na održavanju , ako niste prije isključili aparat iz električne mreže.
- Ako se aparat pokvari, nemojte pokušavati da izvršite popravke sami.
- Popravke koje izvode neiskusne osobe mogu dovesti do povreda ili nepravilnosti uređaja . Kontakt pomoć
- Nemojte stavati teške predmete na vrati rerne.
- Unutrašnje površine pregrade (gde je prikazano) mogu postati vruće.

- Staklena ploča je otporna na mehaničke udara, ali može da ispucati (ili čak slomiti se) ako je udar sa oštrim predmetom kao što je neki alat. Ako se ovo dogodi, onda isključite uređaj od struje i odmah zovite servisni centar.
- Ako je površina napukla, isključite uređaj kako bi izbegli električni udar.
- Obrnite pažnju da zone kuvanje ostaju vreće nekih 30 min. nakon što su isključene.
- Držite sve objekte koji se može stopiti dalje od ploču, na primer od plastike i aluminijuma,objekata ili proizvoda sa visokim sadržajem šećera. Ako ih stavite na površine koje su još vreće, mogu oštetiti ploču (ringlu).
- Ne stavljajte metalne predmete (noževe, kašike, tiganj) na ploču je mogu postati vruće.

- Aparat ne bi trebalo da se koristi od strane ljudi (uključujući i decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim kapacitetima, neiskusna pojedinaca ili od strane bilo koga ko nije upoznat sa proizvodom. Ovi pojedinci treba da u najmanju ruku, biti pod nadzorom nekoga ko preuzima odgovornost za njihovu bezbednost ili je preliminarni instrukcije koje se odnose na rad aparata.
- • Ne dozvoliti deci igrati se sa uređaju.

- Ako je šporet postavljen na pijedestal, molimo vas preuzeti potrebne mere kako bi sprečili klizanje lonac postoljem.

Uklanjanje...

- Kada bacate ambalažu: Sledite lokalna pravila tako da se ambalaža može opet koristiti.

- Europska Direktiva 2002/96/EC koja se odnosi na Otpadnu električnu i elektronsku opremu (WEEE) kaže da kućni aparati se ne smeju bacati na običnom otpadu. Iskoristene aparate se moraju sakupjlati odvojeno kako bi se optimizirale troškova ponovne upotrebe i recikliranje materijala, dok se sprečava potencijalno oštećenje atmosfere i javnog zdravlja. Precrtana kanta za smeće označena na svim proizvodima podseća vlasnika njegovih obaveza u odnosu na odvojenom sakupljanju smeća. Za više informacija oko pravilnog bacanja korišćenih domaćih aparata, vlasnici mogu kontaktirati lokalni javni servis ili njihovog lokalnog dilera.

Poštovanje i čuvanje okoline

- Možete pomoći smanjenjem špic opterećenja električne mreže tako šta ćete koristiti peć u satima među kasnog popodneva i ranih sati jutra.

- Uvek držite vrata zatvorena kada koristite režime ROŠTILJ i RAŽANJ. To će dovesti do boljih rezultata a u isti mah sačuvati energiju (oko 10%).

- Redovno proveravajte zaptivke vrata i čistite ih od ostataka, tako da mogu pravilno pristaju na vrata i na taj način izbeći prosipanje energije.

Nega i održavanje

RS

Iskljuèivanje aparata

Isključite aparat iz električne energije prije radnje.

Čišćenje rernu

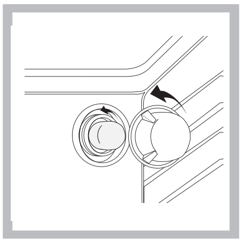
! Nikada ne koristite sredstva za čišćenje na paru ili sa pritiskom na uređaju .

- Očistite deo stakla na vratima rerne koristeći sunđer i neabraziono sredstvo za čišćenje, a zatim osušite mekom krpom. Ne koristite grube abrazione materijale ili oštre metalne strugače jer one mogu da ogrebu površinu i usloviti pucanje stakla.
- Nerđajući čelik ili emajl delovi i gumene zaptivke se mogu čistiti sunđerom koji je natopljen u mlakom vodom i neutralnim sapunom. Koristite specijalizovane proizvode za uklanjanje mrlje. Nakon čišćenja, isperite I osušite. Ne koristite abrazivne praškove ili korozivne supstance.
- Unutrašnjost rerne idealno očistiti posle svake upotrebe, dok je još topao. Koristite toplu vodu I deterdžent, a zatim dobro isperite i osušite sa mekom krpom. Nemojte koristiti abrazivne proizvode.
- Dodatna oprema može se prati kao i svakodnevne posuđe i može se čak prati u mašinu za pranje sudova.
- Prljavština i masti treba ukloniti iz kontrolne table ali sa ne- abrazivnim sunđerom ili mekom krpom.
- Nerđajući čelik može biti isprljan od tvrde vode koji je ostala na površini dugo vreme, ili od agresivnih deterdženata koji sadrže fosfor. Preporučujemo da se čelične površine ispere i osuši temeljno.

Inspekcija plombe rerne
Redovno proveravajte zaptivke vrata oko rerne. Ako su zaptivke oštećene, onda molimo vas kontaktirati najbliži posle prodajno- servisni centar. Preporučujemo vam da ne koristite rernu sve dok se zaptivke ne zamene.

Zamjena lampice u rernu

1. Nakon što isključite rernu od energetsku mrežu, uklonite stakleni poklopac koji pokriva utičnica lampe (vidi sliku).
2. Odvite sijalicu I zamenite je sa sličnom: voltaža 230 V, vat 25 W, cap E 14.



3. Zamenite poklopac i uključite ponovo rernu u električnom mrežu.

! Ne koristite lampice rerne kao ambijentalno osvetljenje.

Čišćenje keramičke površine

! Ne koristiti abrazione ili korozivni deterdženata (na primer, proizvodi u sprejova za čišćenje roštilja i rerne) , za uklanjanje mrlja, protiv rđe proizvoda, praškastih deterdženata ili sunđere sa abrazionim površinama: Oni mogu da ogrebu površinu bez mogućnosti popravke.

- Obično je dovoljno samo da isperite ploču pomoću vlažnim sunđerom i osušite sa kuhinjskom rolnu.
- Ako je ploča vrlo prljava, onda trljajte sa specijalnim proizvodom, a zatim dobro operite I osušite.
- Da biste uklonili vrlo prljave supstance, koristite odgovarajući strugač (ovo se ne isporučuje sa proizvodom). Uklonite izlivanja što prije, nemojte čekati da se uređaj ohladi, kako bi se izbeglo formiranje depozita. Možete dobiti odlične rezultate pomoći nerđajuće čelične žice (sunđer) - specijalno dizajniran za staklene keramičkih površina - natopljenim u sapunici.
- Ako plastični ili slatke supstance slučajno se istope na ploču, izvadite ih odmah sa strugačem, dok je površina još vruća.
- Kada je čista, ploča se može čistiti sa specijalni proizvod za zaštitom. Nevidljivi film koji je ostavljen štiti površinu od kaplje tokom kuvanje. Održavanje treba se obavljati dok je uređaj topao (ali ne vruć) ili hladan.
- Obrnite pažnju da je uređaj dobro ispran i isušen: ostaci mogu se stvrdnuti tokom naknadnih procesa kuvanja.

Sredstva za čišćenje keramičke ploče	**U prodaju od**
Strugač stakla žileti	Uradi Sam Prodavnica
Zamena žilete	Uradite Sam prodavnica, supermarkete, Apoteke
COLLO lunetaHOB BRITEHob CleanSWISSCLEANER	Kolonijali, samoposluge, robne kuće, prodavnice regionalne električne kompanije, supermarketi

Pomoć

! Nikada nemojte koristiti usluge neovlašćenog tehničara.

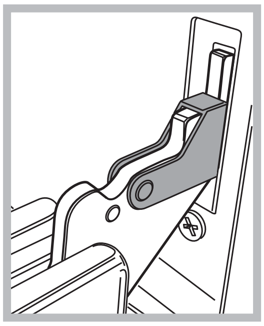
Molimo Vas da imate sledeće informacije pri ruci:

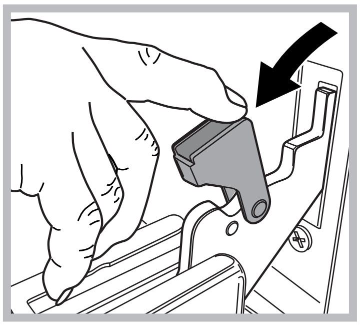
• Vid problema koji imate.
• Model uređaja
• Serijski broj (S/N).

Poslednje dve informacije mogu se naći na pločici koja se nalazi na uređaju.

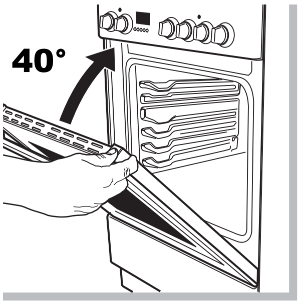
Uklanjanje i postavljanje vrata peći:

1. Otvorite vrata
2. Nek spone šarki rotiraju potpuno natrag (vidi sliku).

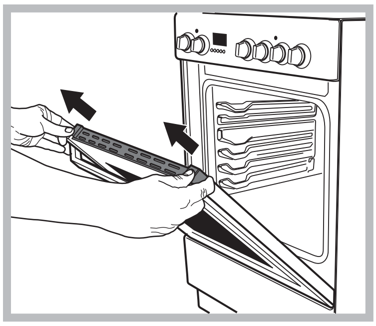




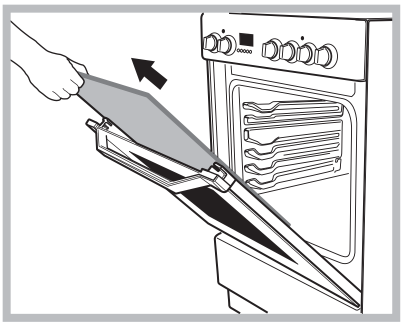
3. Zatvoriti vrata sve dok se spone ne zaustave (vrata ostaje otvorena oko 40°) (vidi sliku).



4. Pritisnite oba dugmad na gornjem profilu i izvadite profil (vidi sliku).



5. Izvadite staklo i očistite ga kao šta je pokazano u poglavlju: „Nega i održavanje“

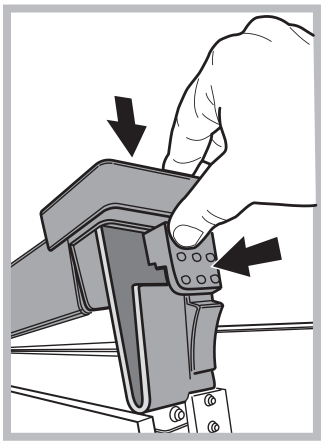


6. Vratite staklo.

Upozorenje! Rerna ne sme raditi sa uklonjenim unutrašnjem stakla vrata !

Upozorenje! Kada se ponovo okupi unutrašnja vrata ubacite staklene ploče ispravno, tako da je upozorenje napisano na tabli lako čitljivo i vidljivo.

7. Vratite profil, klikanje označuje da se deo pravilno postavio.
8. Otvorite vrata u celini.
9. Zatvorite držače (vidi sliku).



10. Sada vrata se može potpuno zatvoriti i peć se može normalno koristiti.

Čišćenje peći potpomognuto parom*

Ovaj metod čišćenja se preporučuje osobito nakon kuvanja mnogo masnih (pečenih) mesa.

Ovaj proces čišćenja omogućuje vam olakšati skidanje prljavštinu sa zidova peći tako šta sazdaje paru unutar peći.

! Važno! Pre nego šta poćete čistenjem parom:
-Sklonite sve ostatke hrana i masti od dna peći.
-Sklonite sve dodatke od peći (rešetke i tiganje).

Uradite gornje operacije u skladu sa sledeću proceduru:
1. Prosipati 300 ml vode u tas za pečenje u peći i postavite ga na najdonjoj polici. U modelima gde nema tiganja za ceđenje, postavite hartiju za pečenje i postavite ga na rešetku na najdonju policu;
2. Izaberite funkciju Režim DOLE i postavite temperaturu na 100°C.
3. Ostavite da radi 15 minuta;
4. Isključite peć;
5. Kada se peć ohladi, otvorite vrata i završite čišćenje vodom i mokrom krpom;
6. Uklonite svu preostalu vodu nakon čišćenja.

Nakon kraja čišćenja parom kod kuvanja osobito masnih jela ili kada je teško ukloniti mast, možda morate završiti čišćenje tradicionalnim metodom koji je opisani u prethodna poglavlja.

* Jedino dostupni na nekim modelima

Aufstellung

DE

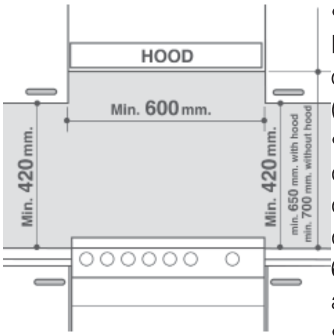
! Bevor Sie Ihr neues Gerät verwenden, sollten Sie sich diese Anweisungsbroschüre sorgfältig durchlesen. Sie enthält wichtige Informationen zur sicheren Aufstellung und Verwendung des Haushaltsgeräts.
! Bitte bewahren Sie diese Betriebsanleitungen für zukünftige Fälle auf. Sie müssen sicherstellen, dass diese Anleitungen beim Gerät verbleiben, wenn es verkauft, weggegeben oder umgezogen wird.
! Das Haushaltsgerät muss von einem qualifizierten Fachmann unter Einhaltung der zur Verfügung gestellten Anleitungen aufgestellt und angeschlossen werden.

! Aller erforderlichen Anpassungen oder Wartungen dürfen nur dann vorgenommen werden, wenn der Herd von der Stromversorgung getrennt wurde.

Aufstellung und Nivellierung

! Es ist möglich, dieses Haushaltsgerät neben Schränken einzubauen, deren Höhe nicht die die der Kochoberfläche übersteigt.
! Die Wand, die mit der Rückseite des Haushaltsgerät in Kontakt kommt, muss aus nicht brennbaren und hitzebeständigen Material (T 90°C) bestehen.

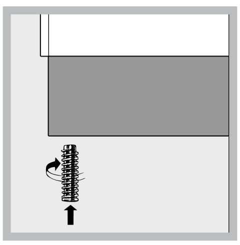
So stellen Sie das Haushaltsgerät richtig auf:



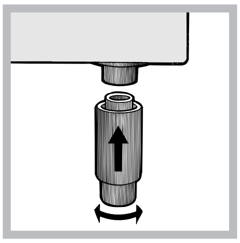
- Stellen Sie es in der Küche, dem Esszimmer oder dem Wohnschlafraum (nicht im Badezimmer) auf.
- Wenn die Oberfläche der Kochfläche höher als die Schränke sind, muss das Gerät mit mindestens 600 mm Abstand von ihnen aufgestellt werden.
- Wenn der Herd unter einem Hängeschrank aufgestellt werden soll, dann muss zwischen diesem Schrank und der Kochfläche ein Abstand von 420 mm eingehalten werden.

Dieser Abstand muss auf 700 mm erhöht werden, wenn die Hängeschränke entflammbar sind (siehe Abbildung).

- Befestigen Sie keine Abdeckungen hinter dem Herd oder 200 mm von seinen Seiten entfernt.
- Hauben müssen nach den den Anleitungen, die in der entsprechenden Betriebsanleitung, aufgeführt sind, installiert werden.



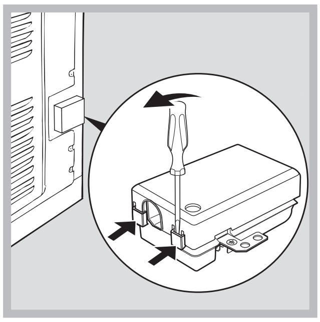
Nivellierung
Wenn Sie das Gerät ausrichten müssen, schrauben Sie an den verstellbaren Füßen an den Ecken unter dem Herdsiehe Abbildung).



Die Füße* passen in die Schlitze auf der Unterseite des Herdes.

Elektrischer Anschluss

Das Stromversorgungskabel anschließen
So öffnet man das Klemmenbrett:
- Fügen Sie einen Schraubenzieher in die Seitenlaschen der Klemmbrettabdeckung.

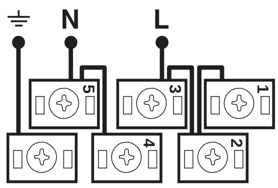


- Ziehen Sie an der Abdeckung, um sie zu öffnen.

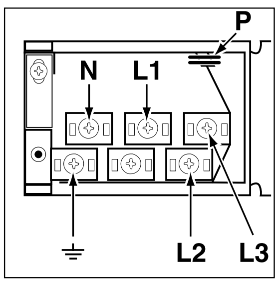
Um das Kabel anzuschließen, müssen Sie die nachfolgenden Anweisungen befolgen:
- Lösen Sie die Kabelklemmenschraube und die Drahtkontaktschrauben.

! Die Steckbrücken sind werksseitig auf 230 V Einzelphase eingerichtet (siehe Abbildung).

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

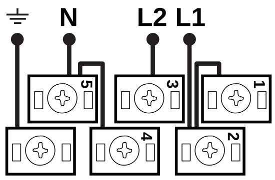


- Um die Stromverbindungen, wie sie in der Abbildung gezeigt sind, auszuführen, verwenden Sie bitte die beiden Steckbrücken aus der Schachtel (siehe Abbildung - Bezeichnung “P”).

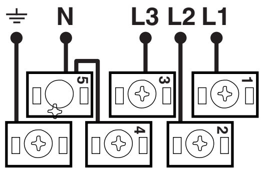


* Nur bei bestimmenten Modellen verfügbar.

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Sichern Sie das Stromversorgungskabel, in dem Sie die Kabelklemmenschrauben festziehen und die Abdeckung wieder aufstecken.

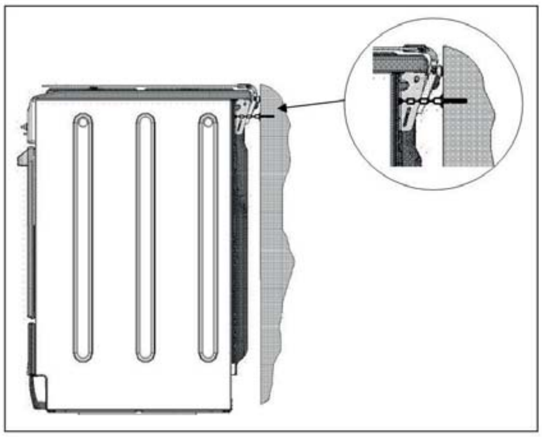
Anschluss des Versorgungskabel an die Stromversorgung

Installieren Sie eine handelsübliche Steckdose, die der Last entspricht, die auf dem Gerätetypenschild angegeben ist (siehe technische Daten Tabelle).
Das Gerät muss unter Verwendung eines allpoligen Schalters mit einer Mindestkontaktöffnung von 3 mm, der zwischen dem Gerät und dem Stromanschluss installiert ist, direkt an die Stromversorgung angeschlossen werden. Der Schalter muss für die angegebene Spannung geeignet sein und muss sich an die aktuellen elektrischen Vorschriften (der Erdungsdraht darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden) halten. Das Versorgungskabel muss so gelegt werden, dass es an keiner Stelle mit einer Temperatur von mehr als 50°C in Berührung kommt.

Bevor Sie das Haushaltsgerät an die Stromversorgung anschließen, müssen Sie prüfen ob:

- Das Gerät geerdet ist und der Stecker dem Gesetz entspricht.
- Die Steckdose die Höchstleistung des Gerätes aushält, die auf dem Typenschild angegeben ist.
- Die Spannung muss im Bereich der Werte liegen, die auf dem Typenschild angegeben sind.
- Die Steckdose ist mit dem Stecker des Geräts kompatibel. Wenn die Steckdose nicht mit dem Stecker übereinstimmt, bitten Sie einen authorisierten Techniker, diese auszutauschen. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen.

! Nachdem das Haushaltsgerät aufgestellt ist, müssen das Stromversorgungskabel und die elektrische Steckdose leicht zugänglich sein.
! Das Kabel darf nicht geknickt oder zusammengedrückt sein.
! Das Kabel darf nur von authorisierten Technikern regelmäßig überprüft und ausgetauscht werden.
! Sollten diese Sicherheitsmaßnahmen nicht eingehalten werden, lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.



Sicherheitskette

! Die mitgelieferte Sicherheitskette MUSS angebracht werden, um ein zufälliges Umkippen, z. B. durch ein Kind, dass auf die Herdtür klettert, zu verhindern!
Der Herd ist mit einer Sicherheitskette ausgestattet, die man mit einer Schraube (nicht mit dem Herd mitgeliefert) an der Wand in der gleichen Höhe, wie die Kette am Gerät angebracht ist, befestigen kann.
Wählen Sie die Schrauben und den Dübel anhand des Materials der Wand hinter dem Herd aus. Wenn der Kopf der Schraube einen Durchmesser von weniger als 9 mm hat, muss eine Unterlegscheibe verwendet werden. Bei einer Betonwand ist eine Schraube mit einem Mindestdurchmesser von 8 mm und einer Länge von 60 mm erforderlich.
Überprüfen Sie, dass die Kette an der Rückwand des Herds und der Wand, wie in der Abbildung gezeigt, befestigt und nach der Aufstellung gespannt und parallel zum Boden ist..

Einschalten und Verwendung

DE

TECHNISCHE DATEN	
Ofenabmessungen (HxBxT)	32x43,5x40 cm
Inhalt	60 l
Abmessungen des Ofenfachs	Breite 42 cm Tiefe 44 cm Höhe 8,5 cm
Spannung und Frequenz	Siehe Typenschild
Keramikkochfläche Vorne links Hinten links Hinten rechts Vorne rechts Max. Stromverbrauch der Keramikkochfläche	 1700 W 1200 W 2100 W 1200 W 6200 W
STROMVERBRAUCHSETIKETT	Verorundung 2002/40/EG auf dem Etikett für Elektroöfen Standard EN 50304 Stromverbrauch der natürlichen Konvektionsheizmethode: Traditioneller Modus Erklärter Stromverbrauch für die erzwungene Konvektionskategorie - Heizmodus: Backen.
	Dieses Haushaltsgerät stimmt mit den folgenden Verordnungen der Europäischen Gemeinschaft überein: 2006/95/EG vom 12/12/06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen - 2004/108/EG 15/12/04 (Elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen - 93/68/EEG vom 22/07/93 und nachfolgenden Änderungen. 2002/96/EG 1275/2008 (Stand-by/Aus Modus)

! Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, heizen Sie den leeren Ofen mit geschlossener Tür für mindestens eine halbe Stunde mit der Höchsttemperatur. Prüfen Sie, ob der Raum gut durchlüftet ist, bevor Sie den Ofen ausschalten und die Ofentür öffnen. Das Gerät kann einen leicht unangenehmen Geruch verströmen, der von Verbrennen der schützenden Substanzen kommt, die während des Herstellungsprozesses verwendet werden.
! Bevor Sie das Gerät einschalten, müssen Sie die Plastikfolie von beiden Seiten des Gerätes entfernen.
! Stellen Sie niemals Gegenstände auf den Boden des Ofens, denn dies verhindert, dass der Emailleüberzug beschädigt wird.

Den Ofen in Betrieb nehmen

1. Wählen Sie durch Drehen an dem SELECTOR Knopf den Kochmodus.
2. Wählen Sie die für den Kochmodus empfohlene oder gewünschte Temperatur durch Drehen am THERMOSTAT Knopf.

Eine ausführliche Liste über die Kochmodi und mpfohlenen Temperaturen finden Sie in der ntsprechenden Tabelle(siehe Ofen Kochanleitungstabelle).

! Sollte das Gerät mit einer elektronischen Programmierung* für die Verwendung des elektrischen Ofens ausgerüstet sein, dann drücken Sie nur Knöpfe und zur selben Zeit (das Symbol wird auf der Anzeige erscheinen) bevor Sie den gewünschten Kochmodus auswählen.

Während des Kochens kann man immer:
- Den Kochmodus durch Drehen an dem SELECTOR Knopf verändern.
- Die Temperatur mt dem THERMOSTAT Knopf verändern.
- Die gesamte Kochzeit und die Endzeit einstellen (siehe unten).
- Das Kochen durch Drehen des SELECTOR Knopfs auf die “0” Position beenden.

! Stellen Sie niemals Gegenstände auf den Boden des Ofens, denn dies verhindert, dass der Emailleüberzug beschädigt wird. Verwenden Sie beim Braten mit dem Drehspieß nur die Position 1.

! Stellen Sie Kochgeschirr immer auf die dafür vorgesehenen Roste.

THERMOSTAT Anzeigelampe

Wenn Sie leuchtet, erzeugt der Ofen Hitze. Es schaltet sich aus, wenn der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Danach leuchtet es abwechselnd auf und zeigt an, dass der Thermostat funktioniert und die Temperatur konstant hält.

Ofenlicht

Dieses wird eingeschaltet, wenn man den SELECTOR Knopf auf eine andere Position als “0” dreht. Es bleibt so lange an, wie der Ofen in Betrieb ist. Durch die Auswahl von mit dem Knopf, wird das Licht ohne Einschalten der Heizelemente eingeschaltet.

* Nur bei bestimmenten Modellen verfügbar.

Kochmodi

! Für alle Kochmodi kann eine Temperatur zwischen 60°C und Max, mit Ausnahme bei den folgenden Modi, ausgewählt werden:

- GRILL (empfohlen: Nur mit MAX Hitze einstellen)
- GRATIN (empfohlen: nicht über 200°C) .

TRADITIONELLER OFEN Modus

Die Ober- und Unterhitze wird eingeschaltet. Wenn Sie diese traditionelle Back- oder Bratmethode verwenden, sollten Sie nur ein Rost verwenden. Wenn mehr als ein Rost verwendet wird, dass wird die Hitze ungleichmäßig verteilt.

BACK Modus

Das hintere Heizelement und der Ventilator schaltet sich an und garantieren so, dass die Hitze im Ofen fein und gleichmäßig verteilt wird. Dieser Modus ist ideal für das Backen und Kochen von Temperatur empfindlichen Speisen (wie Kuchen, die aufgehen müssen) und für die Zubereitung von Plätzchen auf drei Blechen.

SCHNELLLKOCH Modus

Die Heizelement und der Ventilator schalten sich ein, was eine ständige und gleichmäßige Hitzeverteillung im Ofen garantiert.
Bei diesem Kochmodus ist ein Vorheizen nicht notwendig. Dieser Modus ist insbesondere für das schnelle Kochen von abgepackten Lebensmitteln (tiefgefroren oder vorgekocht) geeignet. Die beste Ergebnisse erhält man, wenn man nur ein Rost verwendet.

UMLUFT Modus

Es schalten sich alle Heizelemente (oben, unten und rund) ein und der Ventilator beginnt zu laufen. Da sich die Hitze ständig durch den Ofen verteilt, die Luft kocht und bräunt Speisen gleichmäßig. Hier können maximal zwei Roste zur selben Zeit verwendet werden.

PIZZA Modus

Die runden Heizelement und die Elemente am Boden des Ofens werden eingeschaltet und der Ventilator aktiviert. Diese Kombination heizt den Ofen schnell auf und produziert eine beachtliche Menge an Hitze, besonders vom unteren Heizelement. Wenn Sie mehr als einen Rost zur gleichen Zeit verwenden, verändern Sie die Position des Geschirrs während des Kochens.

GRILL Modus

Das mittlere Teil des oberen Heizelements schaltet sich ein. Die hohe und unmittelbar Hitze des Grills wird für Speisen empfohlen, die eine hohe Oberflächentemperatur benötigen (Kalbs- und Rindersteak, Filetsteak und Entrecôte). Dieser Kochmodus verwendet eine eingeschränkte Menge an Energie und ist ideal für das Grillen von kleinen Portionen. Stellen Sie die Speisen in die Mitte des Rosts, denn wenn Sie sie in die Ecken stellen, werden Sie nicht richtig gekocht.

GRATIN Modus

Das obere Heizelement und der Drehspieß (wo vorhanden) werden aktiviert und der Ventilator startet. Diese Kombination von Einrichtungen erhöht die Wirksamkeit der eindirektionalen Wärmestrahlung der Heizelement durch die erzwungenen Luftzirkulation durch den ganzen Ofen. Dies verhindert, dass Speisen an der Oberfläche nicht verbrennen und ermöglicht der Hitze, tief in die Speisen einzudringen.

! Die GRILL und GRATIN Kochmodi dürfen nur bei verschlossener Ofentür verwendet werden.

AUFTAU Modus

Der oben im Ofen befindliche Ventilator veranlasst, dass die Luft mit Raumtemperatur um die Speisen zirkuliert. Dies wird für das Auftauen aller Arten von Lebensmittel empfohlen, aber auch für besondere Arten von Speisen, die keine Hitze
benötigen, wie z. B.: Eissplittertorten, Sahne- oder Eiercremedesserts, Obstkuchen. Durch die Verwendung des Ventilators wird die Auftauzeit ungefähr halbiert. Im Fall von
Fleisch, Fisch und Brot ist es möglich, den Prozess zu beschleunigen, in dem man den „Umluft” Modus verwendet und die Temperatur auf 80° - 100°C einstellt.

BODEN VENTILATION Modus

Das untere Heizelement und der Ventilator werden aktiviert,
was der Hitze es ermöglicht, sich in den ganzen Ofenraum zu verteilen. Diese Kombination ist für das leichte Kochen von
Gemüse und Fisch nützlich.

BODEN Modus:

Das untere Heizelement schaltet sich ein. Diese Position wird für das Vervollkommnen des Kochen von Speisen (in Backblechen) empfohlen, die schon an

DE

der Oberfläche gar sind, aber in der Mitte noch etwas kochen müssen oder für Nachtische mit einer Frucht- oder Marmeladeschicht, die nur
eine leicht gebräunte Oberfläche brauchen. Es sollte beachtet werden, dass diese Funktion nicht die Höchsttemperatur (250°C) im Ofen erlaubt und daher nicht für Speisen empfohlen ist, die nur mit dieser Einstellung zu erhitzen, es sei denn, Sie backen Kuchen (die bei einer Temperatur unter
180°C oder geringer gebacken werden sollten).

Praktische Kochtipps

! Bei der Verwendung des GRILL Modus sollten Sie die Tropfpfanne auf Position 1 einschieben, um die Öl oder Fett aufzufangen.

GRILL

- Schieben Sie das Blech in Position 3 oder 4. Legen Sie die Speise in die Mitte des Rosts.
- Wir empfehlen, die Höchsttemperatur einzustellen. Das obere Heizelement wird durch einen Thermostat gesteuert und ist daher nicht ständig in Betrieb.

PIZZA

- Verwenden Sie eine dünne Pizzapfanne aus Aluminium. Stellen Sie sie auf das vorhandene Rost.
  Wenn Sie einen knusprigen Rand haben möchten, sollten Sie die Tropfpfanne nicht verwenden, da sie die Krustenbildung auch bei verlängerter Kochzeit verhindert.
- Wenn die Pizza viel Belag hat, dann empfehlen wir, in der Hälfte des Backvorgangs Mozarella darüber zu streuen.

Herdbetrieb mit der elektronischen Programmierung*

Einstellung der Uhr

Nachdem das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wurde oder nach einer Stromunterbrechung, wird die Anzeige automatisch auf 0:00 zurückgestellt und beginnt zu blinken. So stellt man die Zeit ein:
1. Drücken Sie den COOKING TIME Knopf und die COOKING END TIME gleichzeitig.
2. Wenn Sie diese Knöpfe für 4 Sekunden gedrückt halten, können Sie die genaue Zeit einstellen, in dem Sie auf die + und - Knöpfe drücken. Der + stellt die Stunden vor und der - Knopf stellt die Stunden zurück.
Sobald die Zeit eingestellt wurde, springt die Programmierung automatisch in den manuellen Modus.

* Nur bei bestimmenten Modellen verfügbar.

Timer Einstellung

Der Timer schaltet einen eingestellten Countdown ein. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Summer.
Zur Timereinstellung gehen Sie wie folgt vor:
1. Drücken Sie den TIMER Knopf . Auf dem Diplay erscheint:

A 0:30.

2. Drücken Sie die + und - Knöpfe, um die Zeit einzustellen.
3. Wenn die Knöpfe losgelassen werden, beginnt der Timer zurück zu zählen und die aktuelle Zeit wird auf dem Display angezeigt.

10:00

4. Nachdem die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Summen und dieses kann durch das Drücken auf einen beliebigen Knopf (außer den + und - Knöpfen) ausgeschaltet werden. Das Symbol schaltet sich aus.

! Der Timer schaltet den Ofen weder ein noch aus.

Die Lautstärke für den Summer einstellen

Nach der Auswahl und Bestätigung der Uhreinstellungen, verwenden Sie den - Knopf, um die Lautstärke des Summers einzustellen.

Einstellung einer Kochzeit mit verzögertem Start

Zunächst müssen Sie den gewünschten Kochmodus und die passende Temperatur mit den SELECTOR und THERMOSTAT Knöpfen des Herds einstellen.
Danach können Sie die Kochzeit einstellen:
1. Drücken Sie den COOKING TIME Knopf .
2. Wenn Sie diese Knöpfe für 4 Sekunden gedrückt hielten, können Sie die genaue Zeit einstellen, in dem Sie auf die + und - Knöpfe drücken. Wenn Sie beispielsweise eine Kochzeit von 30 Minuten einstellen möchten, wird das Display anzeigen:

A 0:30

3. 4 Sekunden nach dem die Knöpfe losgelassen wurden, wird die aktuelle Zeit (z. B. 10.00) wieder auf dem Display mit dem Symbol und dem Buchstaben A (AUTO) erscheinen.
Als Nächstes muss die gewünschte Kochendzeit eingestellt werden:
4. Drücken Sie den END COOKING TIME Knopf .
5. Wenn Sie diese Knöpfe für 4 Sekunden gedrückt hielten, können Sie die genaue Zeit einstellen, in dem Sie auf die + und - Knöpfe drücken. Wenn Sie beispielsweise eine Konchendzeit um 13.00 einstellen möchten, wird folgendes angezeigt:

A 13·00

6. 4 Sekunden nach dem die Knöpfe losgelassen werden, wird die aktuelle Zeit (z. B. 10.00) wieder auf dem Display mit dem Symbol und dem Buchstaben A (AUTO) erscheinen.

A 10·00

Jetzt ist der Ofen so programmiert, dass er um 12:30 automatisch einschaltet und nach 30 Minuten um 13.00 wieder aus.

Einstellung einer Kochzeit mit sofortigem Start
Befolgen Sie das oben genannte Verfahren zur Einstellung der Kochzeit (Punkte 1-3).

! Wenn der Buchstabe A erscheint zeigt dies an, dass die Kochzeit und das Kochzeitende im AUTO Modus programmiert wurden. Um die Handsteuerung des Ofens nach jedem AUTO Kochen Modus aufzurufen, drücken Sie die COOKING TIME und END COOKING TIME gleichzeitig.

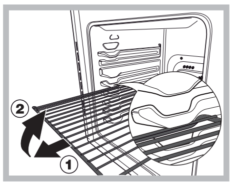
! Das Symbol neben dem Ofen bleibt für die gesamte Zeit des Kochprogramms an.

Die eingestellte Kochzeit kann man sic mit einem Druck auf den COOKING TIME Knopf ,und die Kochendzeit durch einen Druck auf den END COOKING TIME anzeigen lassen .Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, dann ertönt eine Summen. Dieses können Sie ausschalten, in dem Sie auf einen beliebigen Knopf, mit Ausnahme der + und - Knöpfe, drücken.

Ein vorher eingestelltes Kochprogramm widerrufen

Drücken Sie den COOKING TIME Knopf und die COOKING END TIME gleichzeitig.

Korrektur oder Widerruf vorher eingestellter Daten
Die eingegebenen Daten können jederzeit mit dem Druck auf den entsprechenden Knopf (TIMER, COOKING TIME or COOKING END TIME) und + oder - verändert werden. Wenn die Kochzeitdaten widerrufen werden, werden auch die Kochendzeit Daten automatisch gelöscht und umgekehrt.
Wurde der Ofen schon programmiert, wird er keine Kochendzeiten akzeptieren, die vor dem Start des programmierten Kochmodus liegen.



ACHTUNG! Der Ofen ist mit einem Stopsystem ausgerüstet, um die Roste herauszuziehen und zu verhindern, dass sie aus dem Ofen kommen.(1)
Wie in der Zeichung gezeigt, müssen Sie die Roste nur vorne anheben und an ihnen ziehen, um sie komplett heraus zu ziehen (2).

Die Zeitschaltuhr verwenden*

1. Drehen Sie den COOKING TIMER Knopf für fast eine ganze Umdrehung im Uhrzeigersinn.
2. Drehen Sie den Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn, um die gewünschte Zeit einzustellen: Gleichen Sie die auf dem COOKING TIMER Knopf angezeigte Minuten mit der Anzeige auf der Steuertafel ab.
3. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen wird, ertönt ein Summer und der Ofen schaltet sich aus.
4. Wenn der Ofen aus ist, kann der Kochtimer als normaler Timer verwendet werden.

! Wenn Sie den Ofen manuell einstellen möchten, d. h. Sie möchten ihn nicht vom Kochtimer ausschalten lassen, drehen Sie den COOKING TIMER Knopf, bis er das Symbol erreicht.

* Nur bei bestimmenten Modellen verfügbar.

Ofen Kochanleitungstabelle

DE

Kochmodi	Speisen	Gewicht (in kg)	Rostposition	Vorheizzeit (Minuten)	Empfohlene Temperatur	Kochzeit (Minuten)
Traditioneller Ofen	Ente	1	3	15	200	65-75
	Gebratenes Kalb- oder Rindfleisch	1	3	15	200	70-75
	Gebratenes Schweinefleisch	1	3	15	200	70-80
	Plätzchen	-	3	15	180	15-20
	Böden	1	3	15	180	30-35
Backmodus	Böden	0.5	3	15	180	20-30
	Obstkuchen	1	1 und 2	15	180	40-45
	Pflaumenkuchen	0.7	3	15	180	40-50
	Biskuit Boden	0.5	3	15	160	25-30
	Gefüllte Pfannkuchen (auf 2 Blechen)	1.2	1 und 2	15	200	30-35
	Kleine Kuchen (auf 2 Blechen)	0.6	1 und 2	15	190	20-25
	Kleine Kuchen (auf 2 Blechen)	0.4	1 und 2	15	210	15-20
	Kleine Kuchen (auf 3 Blechen)	0.7	1 und 3 und 5	15	180	20-25
	Plätzchen (auf 3 Blechen)	0.7	1 und 3 und 5	15	180	20-25
	Baiser (auf 3 Blechen)	0.5	1 und 3 und 5	15	90	180
Schnell-kochen	**Gefrorene Lebensmittel**					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Zucchini und Garnelenpastete	0.4	2	-	200	20
	Omas Spinatkuchen	0.5	2	-	220	30-35
	Umschläge	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Brötchen	0.4	2	-	180	25-30
	Hühnerklein	0.4	2	-	220	15-20
	Vorgekochte Speisen					
	Chicken Wings	0.4	2	-	200	20-25
	Frische Lebensmittel					
	Plätzchen	0.3	2	-	200	15-18
	Pflaumenkuchen	0.6	2	-	180	45
	Käsekuchen	0.2	2	-	210	10-12
Umluft	Pizza (auf 2 Blechen)	1	2 und 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamm	1	2	10	180	40-45
	Gebratenes Huhn + Kartoffeln	1+1	2 und 4	15	200	60-70
	Makrele	1	2	10	180	30-35
	Pflaumenkuchen	1	2	10	170	40-50
	Käsekuchen (auf 2 Blechen)	0.5	2 und 4	10	190	20-25
	Plätzchen (auf 2 Blechen)	0.5	2 und 4	10	180	10-15
	Biskuitboden (auf 1 Blech)	0.5	2	10	170	15-20
	Biskuitboden (auf 2 Blechen)	1	2 und 4	10	170	20-25
	Torten	1.5	3	15	200	25-30
Pizza Modus	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Gebratenes Kalb- oder Rindfleisch	1	2	10	220	25-30
	Hühnchen	1	2 und 3	10	180	60-70
Grill	Seezunge und Tintenfisch	0.7	4	-	Max	10-12
	Tintenfisch und Krabben Kebabs	0.6	4	-	Max	8-10
	Tintenfisch	0.6	4	-	Max	10-15
	Kabeljau Filet	0.8	4	-	Max	10-15
	Gegrilltes Gemüse	0.4	3 und 4	-	Max	15-20
	Kalbsteak	0.8	4	-	Max	15-20
	Würstchen	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	Max	10-12
	Makrelen	1	4	-	Max	15-20
	Toasts	4 und 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Gegrilltes Hühnchen	1.5	2	10	200	55-60
	Tintenfisch	1.5	2	10	200	30-35
Boden Umluft	Brasse	0.5	3	18’	170-180	25-35
	Dorsch Filet	0.5	3	16’	160-170	15-20
	Seebrasse in Folie	0.5	3	24’	200-210	35-45
	Mischgemüse	0.8 – 1,0	3	21’	190 -200	50 - 60
	Ratatouille					
	Gut gegartes Gemüse	1,5 – 2,0	3	20’	180 - 190	55 - 60
Boden	Zum perfektionieren Kochen					

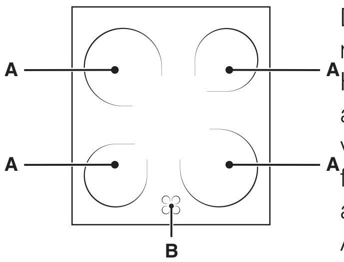
Verwendung der Glas-Keramik Kochflächen

! Der Klebstoff der Dichtungen hinterlässt Fettspuren auf dem Glas. Bevor Sie das Gerät verwenden, empfehlen wir, dass sie diese mit einen speziellen nicht scheuernden Reinigungsmittel abwaschen. Während der ersten Stunden nach der erstmaligen Verwendung werden Sie einen Geruch nach Gummi riechen, der aber schnell wieder verschwindet.

Die Kochzonen ein- und ausschalten

Drehen Sie den entsprechenden Knopf im Uhrzeigersinn, um eine Kochzone einzuschalten.
Um sie wieder auszuschalten, müssen an dem Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis er in Nullstellung steht.
Wenn die KOCHZONE EIN Anzeigelampe leuchtet, zeigt dies an, dass mindestens eine der Kochzonen auf dem Kochfeld eingeschaltet ist.

Kochzonen



Das Kochfeld ist mit elektrischen Heizelementen ausgestattet. Wenn Sie verwendet werden, werden folgende Gegenstände auf dem Kochfeld Rot.
A. Die Kochzone mit den strahlenden Heizungselementen.
B. Die Resthitze Anzeigelampe: Diese zeigt an, dass die Temperatur der entsprechenden Kochzone höher als 60°C ist, auch dann, wenn das Heizelement ausgeschaltet wurde, aber immer noch heiß ist.

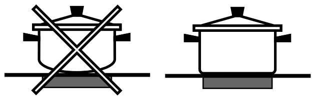
Beschreibung der Heizelemente

Nach 10 - 20 Sekunden nach dem Einschalten werden die runden strahlenden Heizelemente Rot.
Die runden strahlenden Heizelemente garantieren, zusätzlich zu den normalen Vorteilen von strahlenden Heizelementent, eine gleichmäßige Hitzeverteilung.
Die Strahlelemente geben eine starke Hitze ab und zünden, sobald sie eingeschaltet werden. Sie bieten folgende Vorteile:

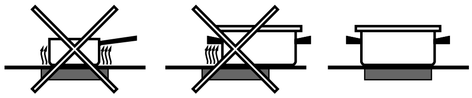
· Schnelle Erhitzung (im Vergleich zu Gasbrennern)
· Kühlen schnell ab
· Gleichmäßige Temperatur auf der gesamten Oberfläche (wegen der runden Heizelemente).

Praktische Ratschläge zur Verwendung der Kochfläche

- Verwenden Sie Pfannen mit einem dicken flachen Boden, damit sie perfekt auf der Kochzone aufliegen.



- Verwenden Sie immer Pfannen mit einen Durchmesser, der groß genug ist, die Heizfläche vollständig zu bedecken, um die ganze erzeugte Hitze auszunutzen.



- Der Boden der Pfanne muss immer vollständig sauber und trocken sein: Dies stellt sicher, dass die Pfannen perfekt auf der Kochzone stehen und die Pfannen und die Kochfläche für lange Zeit effektiv sind.
- Vermeiden Sie, die selben Töpfe und Pfannen zu verwenden, die für Gasbrenner verwendet wurden. Die Hitzekonzenration der Gasbrenner können den Topfboden verzogen haben und er liegt dann nicht mehr richtig auf der Oberfläche auf.
- Lassen Sie niemals eine Kochzone ohne Topf darauf an, da dies die Zone beschädigen könnte.

Einstellung	normal oder schnelle Zubereitung
0	Aus
1	Zubereitung Gemüse, Fisch
2	Zubereitung Kartoffeln (mit Dampf) Suppen, Bohnen
3	Die Zubereitung von grossen Mengen von Essen, Minestrone fortsetzen
4	Für rösten (durchschnitt)
5	Für rösten (überdurchschnittlich)
6	Für braten und die Kochtemperatur kurzzeitig zu erreichen

Vorsichtsmaßnahmen und Tipps

DE

! Dieses Haushaltsgerät wurde unter Einhaltung internationaler Sicherheitsvorschriften entworfen und hergestellt. Die folgenden Warnhinweise werden aus Sicherheitsgründen gegeben und Sie müssen sie sich gründlich durchlesen.

Allgemeine Sicherheit

- Diese Anweisungen gelten nur für die Länder, deren Symbole im Handbauch und auf dem Typenschild auf dem Geräte erscheinen.
- Dieses Küchengerät ist für den Haushaltsgebrauch und nicht für eine kommerzielle oder industrielle Verwendung entworfen worden.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht in überdachten Bereichen. Es ist extrem gefährlich, das Gerät dem Regen und Stürmen auszusetzen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nackten Füßen oder nassen oder feuchten Händen oder Füßen.
- **Das Haushaltsgerät darf nur von Erwachsenen zur Zubereitung von Speisen unter Einhaltung der in dieser Broschüre enthaltenen Anweisung verwendet werden. Eine andere Verwendung des Geräts (z. B. zur Erwärmung des Raums) stellt eine ungeeignete Verwendung dar und ist gefährlich. Der Hersteller ist nicht für Schäden, die sich aus einer ungeeigneten, falschen oder unangemessenen Verwendung des Geräts ergeben, haftbar.**
- Dieses Anweisungsbuch liegt einem Kategorie 1 (isoliert) odr Kategorie 2 - Unterkategorie 1 (zwischen 2 Schränke eingebaut) Gerät bei.
- **Berühren Sie keine Heizelement oder bestimmte Teile der Ofentür, denn diese Teile können beim Betrieb extrem heiß werden. Halten Sie Kinder von dem Küchengerät fern.**
- Sorgen Sie dafür, dass die Stromzuführungskabel anderer Elektrogeräte nicht in direkten Kontakt mit den heißen Teilen des Ofens kommen.
- Die Öffnungen für die Ventilation und Hitzeableitung dürfen niemals abgedeckt sein.
- Verwenden Sie auf den Kochzonen keine instabilen oder verzogenen Töpfe. Dies verhindert das zufällige Überlaufen. Die Griffe des Kochgeschirrs müssen immer zur Mitte der Kochfläche gedreht sein, damit Verbrennungen verhindert werden.
- Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie Kochgeschirr in den Ofen stellen oder wieder herausnehmen.
- Verwenden Sie in der Nähe des in Betrieb befindlichen Geräts niemals brennbare Flüssigkeiten (Alkohol, Benzin usw.).
- Bewahren Sie kein brennbares Material in der unteren Schublade des Ofens auf. Wenn sich das Gerät unbeabsichtigt einschaltet, kann es Feuer fangen.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird, überprüfen Sie immer, ob die Knöpfe in der • Stellung sind.
- Wenn Sie das Gerät ausstecken, ziehen Sie immer den Stecker aus der Stromsteckdose, ziehen Sie niemals am Kabel.
- Führen Sie niemals Reinigungs- oder Wartungsarbeiten aus, bevor Sie das Gerät von der Stromversorgung getrennt haben.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen das Gerät selbst zu reparieren, wenn es nicht funktioniert. Reparaturen, die von unerfahrenen Personen durchgeführt werden, verursachen Verletzungen oder weitere Fehlfunktionen des Geräts. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Ofentür.
- Die inneren Oberflächen der Schublade (wo vorhanden) werden heiß.
- Die Glaskeramik-Kochfläche ist schlagfest, aber sie kann springen (und auch brechen), wenn sie von einem scharfen Objekt, wie ein Werkzeug, getroffen wird. Sollte dies passiert sein, trennen Sie das Gerät sofort von Stromversorgung und setzen sich mit dem Kundendienstzentrum in Verbindung.
- Wenn die Oberfläche der Kochfläche gesprungen ist, schalten Sie das Gerät sofort aus, um einen Stromschlag zu verhindern.
- Denken Sie daran, dass die Kochzonen, auch wenn sie ausgeschaltet wurden, für mindestens 30 Minuten noch relativ heiß sind.
- Halten Sie Gegenstände, die auf der Kochfläche schmelzen können, wie beispielsweise Kunststoff- und Aluminiumgegenstände oder Produkte mit einem hohen Zuckergehalt, von der Kochfläche fern. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Kunststoff- oder Aluminiumfolie oder Verpackungsmaterial verwenden: Wenn Sie auf die noch heißen Oberflächen gelegt werden, verursachen sie an der Kochfläche einen großen Schaden.
- Legen Sie niemals Metallgegenstände (Messer, Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Kochfläche, denn Sie könnten heiß werden.\
- Das Gerät sollte nicht von Menschen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, von unerfahrenen Personen oder von jemandem, der sich mit dem Produkt nicht auskennt, verwendet werden. Diese Menschen sollten zumindest von jemandem überwacht werden, der die Verantwortung für ihre Sicherheit übernimmt oder vorher Anweisungen zur Verwendung des Geräts erhalten haben.
- Lassen Sie keine Kinder mit dem Gerät spielen.
- Wird der Herd auf einem Sockel aufgestellt, ergreifen Sie die nötigen Sicherheitsmaßnahmen, damit der Herd nicht vom Sockel rutschen kann.

Entsorgung

- Wenn Sie das Verpackungsmaterial entsorgen: Beachten Sie die nationalen Vorschriften, damit die Verpackung wiederverwendet werden kann.

- Die europäische Verordnung 2002/96/EG in Bezug auf die Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten (Waste Electrical and Electronic Equipment [WEEE]) schreibt vor, dass Haushaltsgeräte nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die verbrauchten Gerät müssen gesondert gesammelt werden, um die Kosten für die Wiederverwendung und das Recyclen der Materialien des Geräts optimiert und mögliche Schäden an der Athmosphäre und der öffentlichen Gesundheit vermieden werden. Die durchgestrichene Mülltonne ist auf allen Produkten angebracht, damit der Eigentümer an seine Verpflichtung hinsichtlich der getrennten Müllentsorgung erinnert wird.
  Weitere Informationen zur richtigen Entsorgung von verbrauchten Haushaltsgeräten können deren Eigentümer bei ihrer Gemeinde oder dem Verkäufer des Geräts erhalten.

Schutz und Erhalt der Umwelt

- Sie können dazu beitragen, die Spitzenlasten in der Stromversorgung zu verringern, in dem Sie den Herd in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und den frühen Stunden des nächsten Morgens verwenden.
- Halten Sie bei Verwendung der GRILL und GRATIN Modi immer die Ofentür geschlossen: Dies spart Strom (ungefähr 10 %).
- Überprüfen Sie regelmäßig die Türdichtung und wischen Sie sie sauber, damit sie frei von Speiseresten sind und die Tür ordentlich abdichten, damit ein Hitzeverlust vermieden wird.

Pflege und Wartung

Das Gerät ausschalten

Bevor Sie Arbeiten an dem Gerät ausführen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Reinigung des Ofens

! Verwenden Sie bei dem Gerät niemals Dampf- oder Druckreiniger.

- Reinigen Sie die Glasteile der Ofentür mit einem Schwamm und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel, dann trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie keine scheuernden Materialien oder scharfe Metallschaber, denn diese können die Oberfläche zerkratzen und dazu führen, dass das Glas springt.
- Die äußeren Teile aus rostfreiem Stahl oder Emaille sowie die Gummidichtungen können mit einem Schwamm, der in lauwarmes Wasser getaucht wurde und Neutralseife gereinigt werden. Zur Entfernung von hartnäckigen Flecken sollten Sie spezielle Produkte verwenden. Nach dem Reinigen gründlich abspülen und trocknen. Verwenden Sie keine scheuernden oder korrosiven Substanzen.
- Idealerweise sollte das Innere des Ofens, wenn er noch lauwarm ist, nach jeder Verwendung sauber gemacht werden. Verwenden Sie heißes Wasser und Spülmittel, dann wischen Sie feucht nach und reiben alles mit einem weichen Tuch trocken. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- Das Zubehör kann wie das tägliche Geschirr gespült werden und es ist auch für die Spülmaschine geeignet.
- Schmutz und Fett kann von der Steuerplatte mit einem nicht scheuernden Schwamm oder einem weichen Tuch entfernt werden.
- Rostfreier Stahl kann von hartem Wasser, das für lange Zeit auf der Oberfläche bleibt oder aggressiven Reinigungsmittel, die Phosphor enthalten, fleckig werden. Wir empfehlen, dass die Stahloberflächen gut abgespült und dann gründlich abgetrocknet werden.

Überprüfung der Ofendichtungen

Überprüfen Sie die Dichtungen um den Ofen regelmäßig. Sollten Dichtungen beschädigt sein, setzen Sie sich mit dem nächsten technischen Kundendienstzentrum in Verbindung. Wir raten, dass der Ofen, bis die Dichtungen ersetzt wurden, nicht verwendet wird.

Austausch der Ofenlampe

1. Nachdem Sie den Herd von der Stromversorgung getrennt haben, nehmen Sie den Glasdeckel über der Lampenfassung ab (siehe Abbildung).



2. Schrauben Sie die Birne heraus und ersetzen sie durch eine gleichwertige: 230 V, 25 W, E 14.
3. Stecken Sie den Deckel wieder auf und schließen den Herd an die Stromversorgung an.

! Verwenden Sie keine Ofenbirne als Raumbeleuchtung.

Reinigung der Glas-Keramik Kochfläche

! Verwenden Sie keine scheuernden oder korrosiven Reinigungsmittel (z. B. Produkte in Sprühdosen zur Reinigung von Grills und Öfen), Fleckenentfernen, Rostschutzmittel, Puderreinigungsmittel oder Schwämme mit scheuernden Oberflächen: Diese können die Oberfläche unwiderbringlich zerstören.

- Normalerweise reicht es aus, die Kochfläche mit einem feuchten Schwamm abzuwischen und sie mit einer Küchenrolle abzutrocknen.
- Wenn die Kochfläche besonders schmutzig ist, reiben Sie sie mit einem speziellen Glaskeramik Reinigungsmittel ab, dann wischen Sie feucht nach und trocknen sie gründlich ab.
- Um hartnäckigen Schmutz zu entfernen, können Sie einen geeigneten Schaber verwenden (wird nicht mit dem Gerät mitgeliefert). Entfernen Sie Übergekochtes so schnell wie möglich und ohne zu warten, dass das Gerät abkühlt, damit wird vermieden, dass die Speisereste hartnäckige Beläge bilden. Sie können mit einem rostbeständigen Stahldrahtschwamm - der besonders für Glaskeramik Oberflächen hergestellt wird - der in Seifenwasser eingetaucht wurde, die besten Ergebnisse erzielen.
- Wenn Kunststoff oder zuckerhaltige Substanzen auf der Kochfläche geschmolzen sind, dann enfernen Sie sie, während die Oberfläche noch heiß ist, sofort mit einem Schaber.
- Sobald sie sauber ist, kann die Kochfläche mit einem speziellen schützenden Wartungsprodukt behandelt werden: Der unsichtbare Film, der von diesem Produkt zurückgelassen wird, schützt während dem Kochen die Oberfläche vor Tropfen. Diese Behandlung sollte ausgeführt werden, wann das Gerät warm (nicht heiß) oder kalt ist.
- Denken Sie immer daran, das Küchengerät mit klarem Wasser abzuspülen und es ordentlich zu trocknen: Rückstände können sich bei nachfolgenden Kochprozessen verkrusten.

Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochflächen	Erhältlich bei
Fensterschaber Rasierklingen Schaber	Baumärkten
Ersatzklingen	Baumärkte, Supermärkte, Drogerien
COLLO lunetaHOB BRITEHob CleanSWISSCLEANER	Ständen, Co-op Läden, Kaufhäusern, Läden der Stromversorger, Supermärkte

Kundendienst

! Bedienen Sie sich niemals der Hilfe eines nicht authorisierten Technikers.

Bitte halten Sie folgende Informationen bereit:

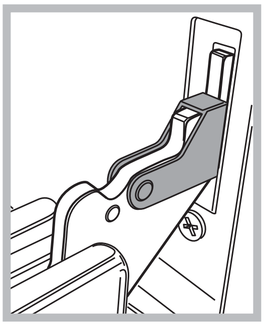
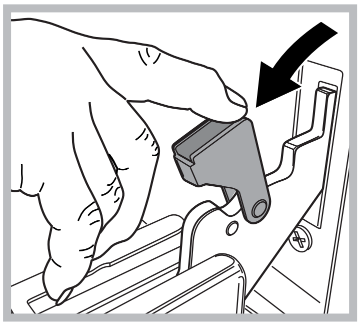
- Art des aufgetretenen Problems
- Gerätemodell (Mod.).
- Die Seriennummer (S/N).

Die letzten beiden Angaben finden Sie auf deme auf dem Gerät befindlichen Typenschild.

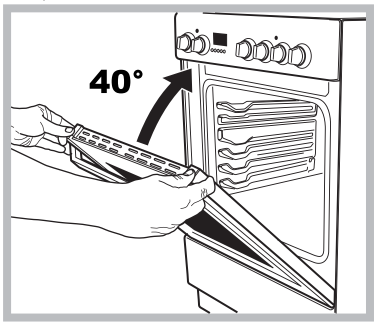
DE

Aus- und Einbau der Ofentür:

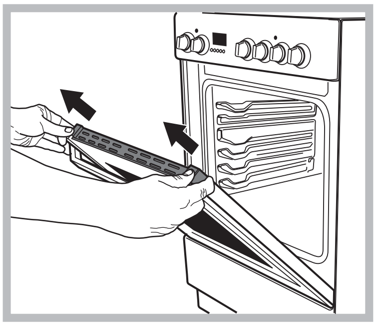
1.Öffnen Sie die Tür
2. Drehen Sie die Scharnierklammern der Ofentür vollständig nach hinten (siehe Foto)

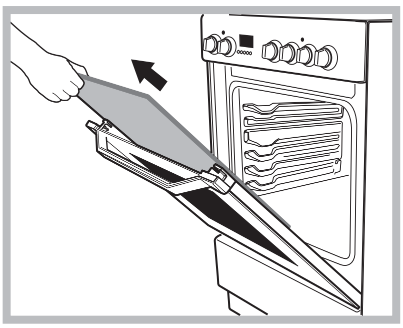
3. Schließen Sie die Tür, bis sie von den Klammern aufgehalten wird (die Tür bleibt in einem Winkel von ca. 40° geöffnet) (siehe Foto)



4. Drücken Sie auf die beiden Knöpfe auf dem oberen Profil und ziehen es heraus (siehe Foto)

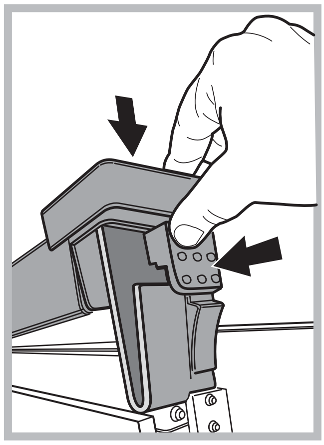


5. Entfernen Sie die Glascheibe und reinigen Sie sie wie im Abschnitt „Pflege und Wartung" angegeben.



6. Setzen Sie das Glas wieder ein.

ACHTUNG! Der Ofen darf nicht ohne das innere Türglas betrieben werden!
ACHTUNG! Wenn Sie die innere Glastür wieder einbauen, fügen Sie die Glasplatte korrekt ein, so das der auf der Platte geschriebene Text nicht verdreht ist und leicht erkennbar ist.
7. Befestigen Sie das Profil wieder. Ein Klick zeigt an, dass das Teil korrekt positioniert wurde.
8.Öffnen Sie die Tür vollständig.
9. Schließen Sie die Halterungen (siehe Foto).



10.Jetzt kann die Tür vollständig geschlossen und der Ofen wieder normal verwendet werden.

Dampfunterstützte Ofenreinigung*

Diese Reinigungsmethode ist insbesondere nach dem Kochen sehr fettigen (gebratenem) Fleisch empfehlenswert.
Diese Reinigungsmethode erleichtert die Enfernung von Schmutz von den Ofenwänden, in dem Dampf innerhalb der Ofenhöhle zur leichteren Reinigung erzeugt wird.
! Wichtig! Bevor Sie mit dem Dampfreinigen beginnen:
- Entfernen Sie alle Speisereste und Fett vom Boden des Ofens.
- Entfernen Sie sämtliches Ofenzubehör (Roste und Bleche).
Führen Sie die oben genannte Handlungen anhand des folgenden Verfahrens durch:
1. Schütten Sie 300 ml Wasser auf ein Backblech im Ofen und schieben Sie es in die unterste Führung. Bei den Modellen, die keine Tropfpfanne haben, verwenden Sie ein Backpapier und legen es auf den Grill auf dem Bodenregal;

2. Wählen Sie die Funktion **BODEN Modus:** des Ofens und stellen die Temperatur auf 100 °C ein;
3. Lassen Sie es für 15 Minuten im Ofen;
4. Schalten Sie den Ofen aus;
5. Sobald der Ofen abgekühlt ist, können Sie die Tür öffnen und das Reinigen mit Wasser und einem feuchten Tuch abschließen;
6. Entfernen Sie nach dem Reinigen alles restliche Wasser aus der Ofenraum.
Wenn das Dampfreinigen nach dem Kochen insbesondere von fettigen Speisen oder wenn Fett schwer zu entfernen ist, beendet ist, müssten Sie das Reinigen vielleicht auf die traditionelle Weise, wie sie im vorherigen Abschnitt beschrieben ist, fortsetzen.
! Reinigen Sie den Ofen nur, wenn er kalt ist!

* Nur bei bestimmenten Modellen verfügbar.

Instalación

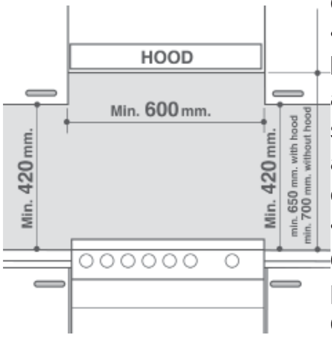
! Antes de utilizar su aparato nuevo, lea cuidadosamente este manual de instrucciones. Contiene información importante para la instalación y funcionamiento seguro del aparato.

! Por favor guarde estas instrucciones para referencia futura. Asegúrese de que las instrucciones se mantengan con el aparato si se vende, regala o se cambia de lugar.
! El aparato debe ser instalado por un profesional cualificado, de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.
! Cualquier ajuste o mantenimiento necesario se debe realizar después de que la estufa ha sido desconectada de la red eléctrica.

Colocación y nivelación

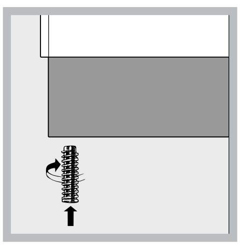
! Es posible instalar el aparato junto con armarios cuya altura no supere la de la superficie de la superficie de la estufa.
! Asegúrese de que la pared en contacto con la parte posterior del aparato esté hecha de un material no inflamable, resistente al calor (T 90°C).

Para instalar el aparato correctamente:
- Colóquelo en la cocina, el comedor o en el estudio (no en el baño).

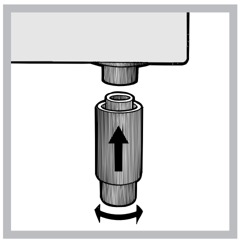


- Si la parte superior de la estufa es superior a los armarios, el aparato debe ser instalado por lo menos a 600 mm de distancia de ellos.
- Si la estufa se instala debajo de un armario de pared, debe haber una distancia mínima de 420 mm entre dicho gabinete y la parte superior de la estufa.

Esta distancia debe aumentarse a 700 mm si los gabinetes de pared son inflamables (véase el gráfico).
- No coloque persianas detrás de la cocina o a menos de 200 mm de distancia de sus lados.
- Las campanas deben ser instaladas de acuerdo con las instrucciones que figuran en el manual de instrucciones correspondiente.

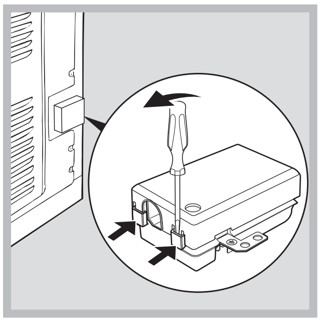


Nivelación
Si es necesario nivelar el aparato, atornille los soportes ajustables en los lugares previstos en cada esquina de la base de la estufa (véase la figura).



Los soportes* encajan en las ranuras en la parte inferior de la base de la estufa.

Conexión eléctrica
Montaje del cable de alimentación
Para abrir la caja de bornes:
- Inserte un destornillador sobre las lengüetas laterales de la tapa del tablero de bornes.

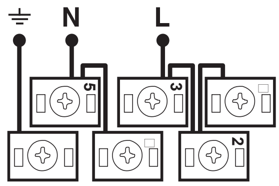


- Tire de la tapa para abrirla.

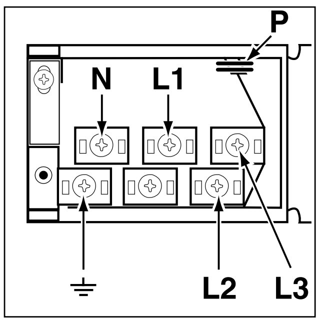
Para instalar el cable, siga las siguientes instrucciones:
- Afloje el tornillo de sujeción de cable y los tornillos de contacto de cable.

! Los puentes están pre-configuradas de fábrica para conexión monofásica de 230 V (véase el gráfico).

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



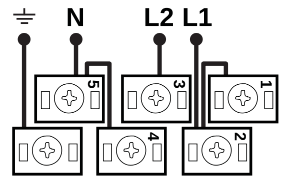
- Para realizar las conexiones eléctricas como se muestra en las figuras, utilice los dos puentes dentro de la caja (véase la figura – con la etiqueta “P”).



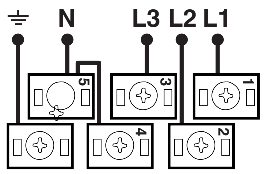
* Sólo disponible en determinados modelos.

ES

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



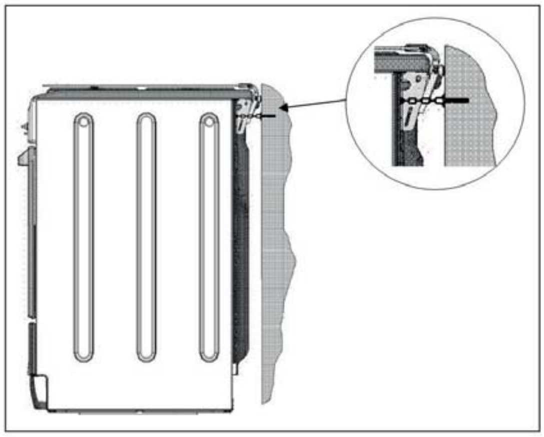
- Asegure el cable de alimentación sujetando el tornillo de sujeción del cable y coloque la tapa de nuevo en su lugar.

Conexión del cable de alimentación a la red eléctrica
Instale un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características (véase Tabla de datos técnicos).
El aparato debe estar conectado directamente a la red mediante un interruptor omnipolar con una apertura mínima de contactos de 3 mm instalado entre el aparato y la red eléctrica. El interruptor debe estar dimensionado para esa carga y debe cumplir con las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación debe ser colocado de manera que no entre en contacto con temperaturas superiores a 50°C en cualquier punto.

Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, asegúrese de que:
- El aparato está conectado a tierra y que el enchufe es compatible con los requerimientos de ley.
- La toma puede soportar la potencia máxima del aparato, que se indica en la placa de características.
- La tensión cae dentro del rango de los valores indicados en la placa de características.
- La toma es compatible con el enchufe del aparato. Si la toma es incompatible con el enchufe, pida a un técnico autorizado que lo reemplace. No utilice cables alargadores ni conexiones múltiples.

! Una vez que el aparato ha sido instalado, el cable de alimentación y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.
! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.
! La empresa declina toda responsabilidad en que no hayan sido respetadas estas normas.



Cadena de seguridad

! Para evitar inclinar accidentalmente el aparato, por ejemplo, por un niño que sube hacia la puerta del horno, ¡se DEBE instalar la cadena de seguridad!
La estufa está equipada con una cadena de seguridad que será fijada por medio de un tornillo (no suministrado) a la pared detrás del aparato, a la misma altura que la cadena está unida al aparato.
Elija el tornillo y el taquete de acuerdo con el tipo de material de la pared detrás del aparato. Si la cabeza del tornillo tiene un diámetro menor de 9 mm, se deberá usar una arandela. Para un muro de concreto se requiere un tornillo de al menos 8 mm de diámetro, y 60 mm de longitud.
Asegúrese de que la cadena se fije a la pared trasera de la cocina y a la pared, como se muestra en la figura, de modo que después de la instalación quede tensada y paralela al nivel del suelo.

Puesta en marcha y uso

INDESIT

ES

TABLA DE CARACTERÍSTICAS	
Medidas del horno (Alt.xAnch.xProf.)	32x43.5x40 cm
Volumen	60 l
Medidas de utilidad relacionadas con el compartimiento del horno	ancho 42 cm profundidad 44 cm altura 8.5 cm
Voltaje y frecuencia	Véase la placa de características
Estufa cerámica Frente izquierdo Trasero izquierdo Trasero derecho Frente derecho Consumo máx. de la estufa de cerámica	 1700 W 1200 W 2100 W 1200 W 6200 W
ETIQUETA ENERGÉTICA	Directiva 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Estándar EN 50304 Consumo de energía por convección Natural - función de calentamiento: Modo tradicional Consumo energético declarado para Clase de convección forzada - función de calentamiento: Horno.
	Este aparato está de conformidad con las siguientes Normas Comunitarias Económicas Europeas: 2006/95/EC del 12/12/06 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones - 2004/108/EC de fecha 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones - 93/68/EEC del 22/07/93 y modificaciones posteriores. 2002/96/EC 1275/2008 (Modo en

! La primera vez que utilice el aparato, caliente el horno vacío con la puerta cerrada a su máxima temperatura durante al menos media hora. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada antes de encender el horno y abrir la puerta del horno. El aparato puede emitir un ligero olor desagradable causado por sustancias protectoras utilizadas durante el quemando del proceso de fabricación.
! Antes de utilizar el producto, elimine toda la película de plástico de los lados del aparato.
! Nunca coloque objetos en el fondo del horno, lo que evitará que el esmalte sea dañado.

* Sólo disponible en determinados modelos.

Puesta en marcha del horno

1. Seleccione el modo de cocción deseado girando la perilla del SELECTOR.
2. Seleccione la temperatura recomendada para el modo de cocción o la temperatura deseada girando la perilla del TERMOSTATO.

Se puede encontrar una lista que detalla los modos de cocción y temperaturas de cocción sugeridos en el cuadro correspondiente (véase Tabla de sugerencia de cocción del horno).

! Si el aparato estará equipado con un programador electrónico*, para utilizar el horno eléctrico, sólo tiene que pulsar los botones y al mismo tiempo (el símbolo aparecerá en la pantalla) antes de seleccionar la función de cocción deseada.

Durante la cocción, siempre es posible:
- Cambiar el modo de cocción girando la perilla del SELECTOR.
- Cambiar la temperatura girando la perilla del TERMOSTATO.
- Ajustar el tiempo de cocción total y el tiempo de finalización de la cocción (véase más abajo).
- Interrumpir la cocción llevando la perilla del SELECTOR hasta la posición “0”.

! Nunca coloque objetos en el fondo del horno, esto evitará que la capa de esmalte que se dañe. Utilice únicamente la posición 1 en el horno al cocinar con el asador automático.

! Siempre coloque utensilios de cocina en la rejilla(s) proporcionada(s).

Luz indicadora del TERMOSTATO

Cuando está iluminado, significa que el horno está generando calor. Se apaga cuando el interior del horno alcanza la temperatura seleccionada. En este punto la luz se enciende y se apaga alternativamente, lo que indica que el termostato está funcionando y se mantiene la temperatura a un nivel constante.

La luz del horno

Este se activa girando la perilla del SELECTOR hasta cualquier posición que no sea “0”. Permanece iluminado mientras el horno está funcionando. Al seleccionar con la perilla, la luz se enciende sin que ninguno de los elementos de calentamiento estén activos.

ES

Modos de cocción

! Un valor de temperatura se puede ajustar para todos los modos de cocción entre 60°C y Max, a excepción de los siguientes modos
- **PARRILLA (recomendado: fijado solamente a nivel de potencia MAX)**
- **GRATINADO (recomendado: no superior a 200°C).**

Modo de HORNO TRADICIONAL

Ambos elementos para calendar, inferior y superior se encenderán. Cuando se utiliza este modo de cocción tradicional, lo mejor es usar solo una rejilla de cocción. Si se utiliza más de una rejilla, el calor se distribuye de manera desigual.

Modo HORNO

El elemento de calentamiento posterior y el ventilador se encienden, garantizando de este modo la distribución de calor de una manera delicada y uniforme en todo el horno. Este modo es ideal para la cocción de alimentos sensibles a la temperatura (tales como pasteles que necesitan elevarse) y para la preparación de pasteles de 3 estantes simultáneamente.

Modo de COCINADO RÁPIDO

Los elementos de calentamiento y el ventilador se encienden, garantizando la distribución de calor consistente y uniformemente por todo el horno.
El precalentamiento no es necesario para este modo de cocción. Este modo es especialmente adecuado para la cocción de los alimentos preenvasados rápidamente (congelados o pre-cocinados). Los mejores resultados se obtienen utilizando una rejilla de cocción sólo.

Modo de COCINADO MÚLTIPLE

Todos los elementos de calentamiento (superior, inferior y circular) se encienden y el ventilador comienza a funcionar. Dado que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y tuesta la comida de manera uniforme. Se puede utilizar un máximo de dos rejillas al mismo tiempo.

Modo PIZZA

Los elementos de calentamiento circulares y los elementos de la parte inferior del horno se encienden y el ventilador se activa. Esta combinación calienta rápidamente el horno mediante la producción de una cantidad considerable de calor, en particular desde el elemento en la parte inferior. Si utiliza más de una rejilla a la vez, cambie la posición de los platillos a la mitad del proceso de cocción.

Modo PARRILLA

La parte central del elemento de calentamiento superior se enciende. Se aconseja una temperatura elevada y directa de la parrilla para los alimentos que requieren una alta temperatura en la superficie (cortes de ternera y res, filete y entrecot). Este modo de cocción utiliza una cantidad limitada de energía y es ideal para asar platillos pequeños. Coloque la comida en el centro de la rejilla, ya que no se van a cocinar correctamente si se coloca en las esquinas.

Modo GRATINADO

El elemento calentador superior y el asador automático (cuando existe) se activan y el ventilador comienza a funcionar. Esta combinación de características aumenta la eficacia de la radiación térmica unidireccional proporcionada por los elementos de calentamiento a través de la circulación forzada del aire en todo el horno. Esto ayuda a evitar que la comida se queme en la superficie y permite que el calor penetre a la derecha en la comida.

! La PARRILLA y los modos de cocción GRATINADO deben realizarse con la puerta cerrada.

Modo DESCOGELACIÓN

El ventilador situado en la parte inferior del horno hace que el aire circule a temperatura ambiente alrededor de la comida. Esto es recomendable para descongelar todo tipo de alimentos, pero es particularmente recomendable para tipos delicados de alimentos que no requieren calor, como por ejemplo: pasteles de helado, helado o postres de natillas, tartas de frutas. Mediante el uso del ventilador, el tiempo de descongelación se reduce a la mitad aproximadamente. En caso de carne, pescado y pan, es posible acelerar el proceso utilizando el modo „cocción múltiple" y fijando la temperatura a 80° - 100°C.

Modo de VENTILACIÓN INFERIOR

La resistencia inferior y el ventilador son activados, lo que permite la distribución de calor dentro del conjunto de la cavidad del horno. Esta combinación es útil para la luz de cocción de vegetales y pescado.

Modo INFERIOR :

El elemento de calentamiento inferior se activa. Esta posición es recomendada para el perfeccionamiento de la cocción de platillos (en bandejas), que ya están cocinadas en la superficie pero que requieren mayor cocción en el centro, o para los postres con una cubierta de fruta o mermelada, que solo necesitan un color moderato en la

superficie. Se debe señalar que esta función no permite la máxima temperatura que se alcanza en el interior del horno (250°C) y por lo tanto, no se recomienda que los alimentos sean cocinados utilizando sólo este ajuste, a menos que usted esté preparando pasteles (lo que debe ser al horno a una temperatura de 180°C o menos).

Consejos prácticos para cocinar

! En el modo de cocción PARRILLA, coloque la charola para escurrir en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y / o grasas).

PARRILLA

- Inserte la rejilla en la posición 3 o 4. Coloque los alimentos en el centro de la rejilla.
- Se recomienda que el nivel de potencia se ajuste al máximo. El elemento calentador superior está regulado por un termostato y no siempre se puede operar de manera constante.

PIZZA

- Utilice un sartén de aluminio ligero para pizza. Colóquelo sobre la rejilla proporcionada.
  Para obtener una corteza crujiente, no use la charola para escurrir ya que evita que se forme la corteza mediante la ampliación del tiempo total de cocción.
- En el caso de pizzas muy condimentadas es aconsejable colocar el queso mozzarella en la parte superior de la pizza a mitad del proceso de cocción.

Uso del temporizador de cocción*

1. Para cargar la alarma, gire la perilla del TEMPORIZADOR DE COCCIÓN hacia la derecha casi una vuelta completa.
2. Gire la perilla hacia la izquierda para ajustar la hora deseada: haga coincidir los minutos indicados en la perilla del TEMPORIZADOR DE COCCIÓN con el indicador del panel de control.
3. Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, sonará una alarma y el horno se apagará.
4. Cuando el horno está apagado el temporizador de cocción se puede utilizar como un contador de tiempo normal.

! Para utilizar el horno de forma manual, es decir, cuando no se desea utilizar el temporizador de fin de cocción, gire la perilla del TEMPORIZADOR DE COCCIÓN hasta que alcance el símbolo

* Sólo disponible en determinados modelos.

Planificación de cocción con el programador electrónico*

Ajuste del reloj

Después de que el aparato sea conectado a la fuente de alimentación, o después de un apagón, la pantalla se ajustará automáticamente a las 0:00 y comenzará a parpadear. Para ajustar la hora:

1. Pulse el botón de TIEMPO DE COCCIÓN y el FIN DE TIEMPO COCCIÓN al mismo tiempo.
2. Dentro de 4 segundos de haber presionado estos botones, fije la hora exacta pulsando las teclas + y -. El botón + avanza las horas y el botón - disminuye las horas. Una vez que se ha ajustado la hora, el programador cambia automáticamente al modo manual.

Ajuste del temporizador

El temporizador permite fijar un conteo hacia atrás, cuando el tiempo haya transcurrido suena un timbre.
Para ajustar la hora continúe como sigue:

1. pulse el botón TEMPORIZADOR . La pantalla muestra:
   A 0:30.
2. Pulse los botones + y – para fijar la hora deseada.
3. Cuando se sueltan los botones del temporizador comenzará la cuenta hacia atrás y aparecerá la hora actual en la pantalla.

   10:00
4. Una vez transcurrido el tiempo se escuchará una señal acústica, y esta se puede desactivar pulsando cualquier botón (excepto los botones + y -). El símbolo se apagará.

! El temporizador no enciende ni apaga el horno.

Ajuste del volumen de la alarma

Después de seleccionar y confirmar los ajustes del reloj, utilice el botón - para ajustar el volumen del timbre de la alarma.

Ajuste el tiempo de cocción con un inicio diferido

Primero decida qué modo de cocción va a usar y ajuste una temperatura adecuada con las perillas del SELECTOR y del TERMOSTATO en el horno.
En este punto, es posible ajustar el tiempo de cocción:

1. Pulse el botón TIEMPO DE COCCIÓN .
2. Dentro de 4 segundos de haber presionado este botón, fije la hora exacta pulsando las teclas + y -. Si, por ejemplo, desea establecer un tiempo de cocción de 30 minutos, la pantalla mostrará.:

   A 0:30
3. 4 segundos después de soltar los botones, la hora actual (por ejemplo, 10.00) vuelve a aparecer en la pantalla con el símbolo y la letra A (AUTOMÁTICO).

A continuación debe ajustarse la hora de fin de cocción
4. Pulse el botón FIN DE TIEMPO DE COCCIÓN.
5. Dentro de 4 segundos de haber presionado este botón, fije el tiempo de fin de cocción pulsando las teclas + y -. Si, por ejemplo, desea cocinar para terminar a las 13.00, en la pantalla aparece:

A 13·00

6. 4 segundos después de soltar los botones, la hora actual (por ejemplo, 10.00) vuelve a aparecer en la pantalla con la letra A (AUTOMÁTICO

A 10·00

En este punto, el horno está programado para cambiar automáticamente a las 12:30 y apagarse después de 30 minutos, a las 13.00.

Ajuste el tiempo de cocción con un inicio inmediato
Siga el procedimiento anterior para configurar el tiempo de cocción (puntos 1-3).

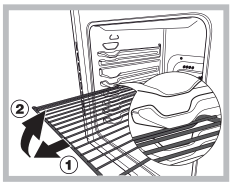
! Cuando aparece la letra A, esto indica que tanto el tiempo de cocción como el tiempo de cocción final se han programado en el modo AUTOMÁTICO. Para restaurar el horno en funcionamiento manual, después de cada modo de cocción AUTOMÁTICO pulse los botones del TIEMPO DE COCCIÓN y de FIN DE TIEMPO DE COCCIÓN simultáneamente.

! El símbolo permanecerá encendido, junto con el horno, por toda la duración del programa de cocción.

El tiempo de cocción ajustado puede visualizarse en cualquier momento pulsando el, botón de TIEMPO DE COCCIÓN y el tiempo de cocción de fin se pueden visualizar pulsando el botón de FIN DE TIEMPO DE COCCIÓN. Una vez transcurrido el tiempo de cocción suena una señal acústica. Para detenerlo, pulse cualquier botón, aparte de los botones + y -.

Cancelar un programa de cocción ajustado previamente
Pulse el botón de TIEMPO DE COCCIÓN y el FIN DE TIEMPO COCCIÓN al mismo tiempo.

Corrección o cancelación de los datos ingresados anteriormente
Los datos introducidos se pueden cambiar en cualquier momento pulsando el botón correspondiente (TEMPORIZADOR, TIEMPO DE COCCIÓN, FIN DE TIEMPO DE COCCIÓN) y el botón + o -.
Cuando se cancelan los datos de tiempo de cocción, los datos de los últimos tiempos de cocción también se cancelan de forma automática, y viceversa.
Si el horno ya ha sido programado, no aceptará tiempos de cocción que están antes del inicio del proceso de cocción programado.



¡ADVERTENCIA! El horno está provisto de un sistema de alto para extraer las rejillas y de evitar que salgan del horno.(1)
Como se muestra en el dibujo, para extraer por completo, basta con retirar las rejillas, sosteniéndolas de la parte frontal y jalando (2).

Tabla de sugerencias de cocción del horno

ES

Modos de cocción	Alimentos	Peso (en kg)	Posición de la rejilla	Tiempo de pre-calentado (minutos)	Temperatura recomendada	Tiempo de cocción (minutos)
Horno tradicional	Pato	1	3	15	200	65-75
	Asado de ternera o carne de res	1	3	15	200	70-75
	Asado de cerdo	1	3	15	200	70-80
	Bisquets (masa quebrada)	-	3	15	180	15-20
	Tartas	1	3	15	180	30-35
Modo Horno	Tartas	0.5	3	15	180	20-30
	Tartas de fruta	1	1 y 2	15	180	40-45
	Pastel de ciruelas	0.7	3	15	180	40-50
	Bizcocho	0.5	3	15	160	25-30
	Panqueques rellenos (en 2 rejillas)	1.2	1 y 2	15	200	30-35
	Tartas pequeñas (en 2 rejillas)	0.6	1 y 2	15	190	20-25
	Bolitas de queso (en 2 rejillas)	0.4	1 y 2	15	210	15-20
	Bolitas de crema (en 3 rejillas)	0.7	1 y 3 y 5	15	180	20-25
	Bisquets (en 3 rejillas)	0.7	1 y 3 y 5	15	180	20-25
	Merengues (en 3 rejillas)	0.5	1 y 3 y 5	15	90	180
Cocinado rápido	**Comida congelada**					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Pay de marisco y calabacín	0.4	2	-	200	20
	Pay de espinaca estilo campestre	0.5	2	-	220	30-35
	Empanadillas	0.3	2	-	200	25
	Lasaña	0.5	2	-	200	35
	Rollos dorados	0.4	2	-	180	25-30
	Bocados de pollo	0.4	2	-	220	15-20
	Alimentos pre-cocidos					
	Alitas de polo doradas	0.4	2	-	200	20-25
	Alimentos frescos					
	Bisquets (masa quebrada)	0.3	2	-	200	15-18
	Pastel de ciruelas	0.6	2	-	180	45
	Bolitas de queso	0.2	2	-	210	10-12
Cocinado múltiple	Pizza (en 2 rejillas)	1	2 y 4	15	230	15-20
	Lasaña	1	3	10	180	30-35
	Cordero	1	2	10	180	40-45
	Pollo rostizado + patatas	1+1	2 y 4	15	200	60-70
	Caballa	1	2	10	180	30-35
	Pastel de ciruelas	1	2	10	170	40-50
	Bolitas de crema (en 2 rejillas)	0.5	2 y 4	10	190	20-25
	Bisquets (en 2 rejillas)	0.5	2 y 4	10	180	10-15
	Bizcocho (en 1 rejilla)	0.5	2	10	170	15-20
	Bizcocho (en 2 rejillas)	1	2 y 4	10	170	20-25
	Pays salados	1.5	3	15	200	25-30
Modo Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Asado de ternera o carne de res	1	2	10	220	25-30
	Pollo	1	2 y 3	10	180	60-70
Barbacoa	Soles y sepia	0.7	4	-	Max	10-12
	Kebabs de calamar y gambas	0.6	4	-	Max	8-10
	Calamar	0.6	4	-	Max	10-15
	Filete de bacalao	0.8	4	-	Max	10-15
	Parrillada de verduras	0.4	3 y 4	-	Max	15-20
	Filete de ternera	0.8	4	-	Max	15-20
	Salchichas	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburguesas	0.6	4	-	Max	10-12
	Caballas	1	4	-	Max	15-20
	Sándwiches tostados (o pan tostado)	4 y 6	4	-	Max	3-5
Gratinado	Pollo asado	1.5	2	10	200	55-60
	Calamar	1.5	2	10	200	30-35
Ventilación inferior	Brema	0.5	3	18’	170-180	25-35
	Filete de bacalao	0.5	3	16’	160-170	15-20
	Lubina a la foll	0.5	3	24’	200-210	35-45
	Verduras mezcladas (Tipo Ratatoulle)	0.8 – 1,0	3	21’	190 -200	50 - 60
	Verduras bien cocidas	1,5 – 2,0	3	20’	180 - 190	55 - 60
Inferior	Para el perfeccionamiento de la cocción					

Uso de la estufa de vitrocerámica

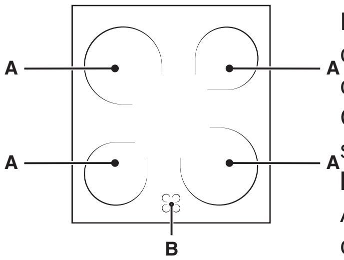
ES

! El pegamento aplicado sobre las juntas deja rastro de grasa en el cristal. Antes de usar el aparato, se recomienda eliminar estos con un producto de limpieza no abrasivo especial. Durante las primeras pocas horas de uso puede haber un olor a goma que desaparecerá muy rápidamente.

Apagado y encendido de las zonas de cocción

Para encender una zona de cocción, gire la perilla correspondiente en sentido horario.
Para encenderlo de nuevo, gire la perilla en sentido antihorario hasta que quede en la posición “0”.
Si se ilumina el indicador de la ZONA DE COCCIÓN, esto demuestra que por lo menos un elemento de las zonas de cocción de la estufa está encendido.

Zonas de cocción



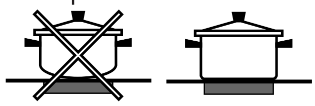
La estufa está equipada con elementos de calefacción eléctrica. Cuando están en uso, los siguientes elementos en la estufa se vuelven rojos.
A. La zona de cocción con elementos de calefacción radiante.
B. Luz indicadora de calor residual: esto indica que la temperatura de la zona de cocción correspondiente es mayor de 60 ° C, incluso cuando el elemento de calentamiento se ha apagado, pero todavía está caliente.

Descripción de los elementos de calentamiento
Los elementos calefactores radiantes circulares se enrojecen 10 a 20 segundos después de que se han activado.
Los elementos calefactores radiantes circulares garantizan una distribución uniforme de calor, además de las ventajas habituales que los elementos de calefacción radiantes traen.
Los elementos radiantes emiten altos niveles de calor y de luz en cuanto se encienden, lo que ofrece las siguientes ventajas prácticas:

- calentamiento rápido (en relación a un quemador de gas)
- enfriado rápido
- temperatura uniforme a través de toda la superficie (debido a los elementos de calentamiento circulares)

Consejos prácticos sobre el uso de la estufa

- Use recipientes con una base gruesa y plana con el fin de aprovechar al máximo la zona de cocción.



- Utilice ollas de un diámetro que sean lo suficientemente grandes como para cubrir la totalidad de la zona de cocción, con el fin de utilizar todo el calor disponible.



- Asegúrese siempre de que la base de la olla esté completamente limpia y seca: esto asegura que las ollas se adhieran perfectamente a las zonas de cocción y que tanto las ollas como la placa de cocción permanezcan efectivas durante un período de tiempo más largo.
- Evite utilizar la misma batería de cocina que se ha utilizado en los quemadores de gas: la concentración de calor en los quemadores de gas puede deformar el fondo de la olla, haciendo que pierda adherencia.
- Nunca deje una zona de cocción encendida sin tener un utensilio en la parte superior de la misma, ya que podría hacer que la zona sufra daños.

Ajuste	Plato normal o rápido
0	Apagado
1	Cocinar verduras, pescado
2	Cocinar papas (con vapor) sopas, garbanzos, frijol
3	Continuando la cocción de grandes cantidades de alimentos, minestrone
4	Para asar (promedio)
5	Para asar (por encima del promedio)
6	Para dorar y alcanzar un hervor en un corto período de tiempo

Precauciones y consejos

ES

! Este aparato ha sido diseñado y fabricado de conformidad con las normas internacionales de seguridad. Las siguientes advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- Estas instrucciones sólo son válidas para los países cuyos símbolos aparecen en el manual y en la placa de número de serie que se encuentra en el aparato.
- El aparato ha sido diseñado para uso doméstico dentro de la casa y no es para uso comercial o industrial.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, incluso en zonas cubiertas. Es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y las tormentas.
- No toque el aparato con los pies descalzos o con las manos y los pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado sólo por personas adultas para la preparación de los alimentos, de acuerdo con las instrucciones descritas en este manual. Cualquier otro uso del aparato (por ejemplo, para la calefacción de la habitación) constituye un uso incorrecto y es peligroso. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado, incorrecto e irracional del aparato.**
- El manual de instrucciones acompaña a un aparato clase 1 (aislamiento) o la clase 2 - subclase 1 (entre 2 armarios empotrado).
- **No toque los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno cuando el aparato está en uso; estas partes se calientan mucho. Mantenga a los niños alejados del aparato.**
- Asegúrese de que los cables de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos no entren en contacto con las partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de la ventilación y de eliminación del calor las cuales no se deben cubrir.
- No utilice cacerolas inestables o deformadas sobre las zonas de cocción, lo que ayudará a evitar los derrames accidentales. Asegúrese que los mangos de las ollas se vuelven hacia el centro de la estufa, para evitar quemaduras accidentales.
- Utilice siempre guantes para horno cuando coloque utensilios de cocina en el horno o al retirarlos.
- No utilice líquidos inflamables (alcohol, gasolina, etc ..) cerca del aparato mientras está en uso.
- No coloque materiales inflamables en el compartimento de almacenamiento inferior o en el propio horno. Si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Asegúrese de que las perillas estén en la posición • cuando el aparato no está en uso.
- Cuando desconecte el aparato, tire siempre de la clavija de la toma de corriente, no tire del cable.
- No realice la limpieza o mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- Si el aparato se avería, bajo ninguna circunstancia debe intentar realizar las reparaciones usted mismo. Las reparaciones efectuadas por personas inexpertas pueden causar daños o un mayor mal funcionamiento del aparato. Póngase en contacto con Asistencia técnica.
- No ponga objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- Las superficies interiores del compartimiento (si las tiene) pueden calentarse.
- La estufa de vitrocerámica es resistente a los choques mecánicos, pero se puede dañar (o eventualmente quebrarse) si es golpeada con un objeto punzante, como una herramienta. Si esto sucede, desconecte el aparato de la red eléctrica inmediatamente y póngase en contacto con un centro de servicio.
- Si la superficie de vitrocerámica de la estufa está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
- Recuerde que las zonas de cocción permanece bastante calientes durante al menos treinta minutos después de que se han apagado.
- Mantenga cualquier objeto que podría derretirse de la estufa, por ejemplo, plástico y objetos de aluminio o productos con un alto contenido de azúcar. Tenga especial cuidado con el uso de película de plástico y papel de aluminio o envases de aluminio: si se colocan sobre superficies todavía calientes, pueden causar graves daños a la estufa.
- No coloque objetos metálicos (cuchillos, cucharas, tapas de ollas, etc.) en la estufa, ya que pueden calentarse.\
- El aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, por personas sin experiencia o por cualquier persona que no esté familiarizada con el producto. Estas personas deben, por lo menos, estar bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o deberán haber recibido instrucciones preliminares relativas al funcionamiento del aparato.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Si se coloca la olla en un pedestal, tome las precauciones necesarias para impedir que el aparato caiga del pedestal.

Desecho

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales para que los embalajes puedan ser reutilizados.

- La Directiva Europea 2002/96/EC sobre desechos de equipos eléctricos y electrónicos (WEEE) establece que los electrodomésticos no deben ser eliminados junto con los residuos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar el coste de la reutilización y el reciclado de los materiales que los componen e impedir potenciales daños al ambiente y a la salud pública. El cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al propietario de sus obligaciones de separar los desechos.
  Para más información sobre la correcta eliminación de electrodomésticos, los propietarios podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores locales.

Ahorrar y respetar el medio ambiente

- Usted puede ayudar a reducir la carga máxima de las empresas de la red de suministro de electricidad mediante el uso del horno en las horas entre el final de la tarde y las primeras horas de la mañana.

- Siempre mantenga la puerta cerrada cuando se utilizan los modos PARRILLA y GRATINADO: Con ello se consiguen mejores resultados, mientras que se ahorra energía (aproximadamente el 10%).
- Revise los sellos de la puerta con regularidad y límpielos para asegurar que estén libres de escombros para que se adhieran bien a la puerta, evitando así la dispersión del calor.

Cuidado y mantenimiento

ES

Apagado del aparato

Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo en este.

Limpieza del horno

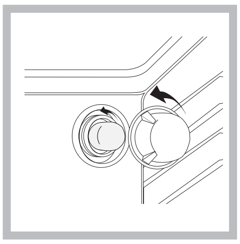
! Nunca utilice limpiadores a vapor o presión en el aparato.

- Limpie el vidrio de la puerta del horno con una esponja y un producto de limpieza no abrasivo, luego seque con un paño suave. No utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.
- El acero inoxidable o partes externas del recubrimiento del esmalte y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja que se ha empapado en agua tibia y jabón neutro. Use productos especializados para la eliminación de manchas difíciles. Después de limpiar, enjuague y seque bien. No use polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar después de cada uso, cuando todavía está tibio. Use agua caliente y detergente, enjuague bien y seque con un paño suave. No utilice productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla, incluso en lavavajillas.
- La suciedad y la grasa deben eliminarse desde el panel de control con una esponja no abrasiva o un paño suave.
- El acero inoxidable puede ser marcado por el agua dura que se ha dejado en la superficie por un largo tiempo, o por los detergentes agresivos que contienen fósforo. Se recomienda que las superficies de acero se enjuaguen bien y después se sequen a fondo.

Inspeccione los sellos del horno

Revise los sellos de las puertas de todo el horno regularmente. Si las juntas están dañadas, comuníquese con su Centro de Servicio Post-Venta más cercano. Recomendamos que el horno no se utilice hasta que los sellos han sido sustituidos.

Sustitución de la lámpara del horno



1. Después de desconectar el horno de la red eléctrica, quitar la tapa de cristal que cubre el casquillo de la lámpara (véase el gráfico).
2. Desenrosque la bombilla y sustitúyala por otra similar: voltaje 230 V, potencia 25 W, cap E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa y vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

! No utilice la lámpara del horno como / para la iluminación ambiental.

Limpieza de la estufa de vitrocerámica

! No utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo, los productos aerosoles para limpieza de asadores y hornos), quitamanchas, productos anti-moho, jabones en polvo y esponjas con superficie abrasiva: pueden rayar irremediablemente la superficie.

- Por lo general es suficiente lavar la estufa con una esponja húmeda y secar con papel de cocina absorbente.
- Si la estufa está particularmente sucia, frote con un producto de limpieza especial para vitrocerámica, luego enjuague bien y seque bien.
- Para quitar más suciedad adherida, utilice una espátula adecuada (no se suministra con el aparato). Retire los derrames tan pronto como sea posible, sin esperar a que el aparato se enfríe, para evitar que los residuos formen costras. Usted puede obtener excelentes resultados usando una esponja de alambre de acero inoxidable - diseñado específicamente para superficies vitrocerámicas - empapado en agua jabonosa.
- Cuando las materias plásticas o azucaradas accidentalmente se han fundido en la placa, retírelas con la rasqueta, mientras que la superficie está todavía caliente.
- Una vez limpia, la estufa se puede tratar con un producto de mantenimiento especial de protección: la película invisible que deja este producto protege la superficie de goteo durante la cocción. Este mantenimiento debe llevarse a cabo cuando el aparato esté tibio (no caliente) o frío.
- Recuerde siempre enjuagar la estufa con agua limpia y secar con cuidado: lo residuos pueden incrustarse en la siguiente cocción.

Limpiadores de estufa de vitrocerámica	Disponible desde
Rascador de ventana Raspadores de navaja	Tiendas DIY
Cuchillas de repuesto	DIY Tiendas, supermercados, farmacias
COLLO lunetaHOB BRITEHob CleanSWISSCLEANER	Boots, Tiendas Co-op, Tiendas departamentales, Tiendas de la compañìa de electricidad regional, Supermercados

Asistencia

! Nunca use los servicios de un técnico no autorizado.

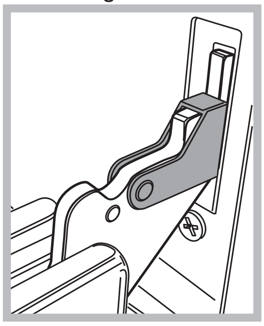
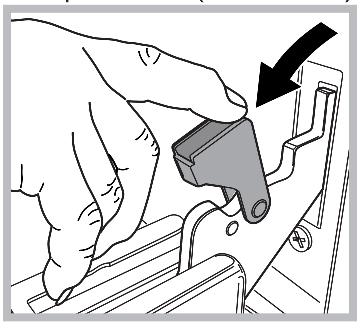
Por favor tenga la siguiente información a la mano:

- El tipo de problema encontrado.
- El modelo del aparato (Mod.).
- El número de serie (S/N).

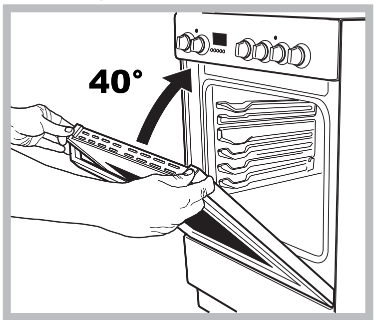
Las dos últimas piezas de información se pueden encontrar en la placa de características ubicada en el aparato.

Montaje y desmontaje de la puerta del horno:

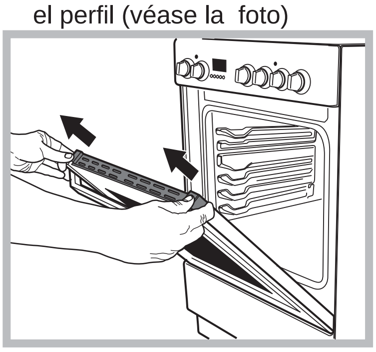
1. Abra la puerta
2. Haga que las abrazaderas de bisagra de la puerta del horno giren hacia atrás completamente (véase la foto)

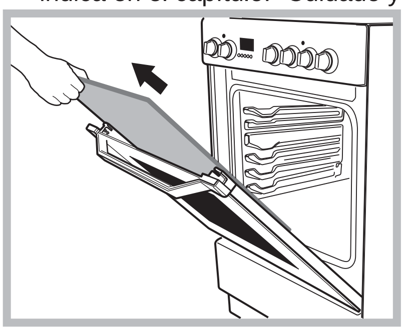
3. Cierre la puerta hasta que las abrazaderas se detengan (la puerta permanecerá abierta a 40° aprox.) (véase la foto)



4. Pulse los dos botones en el perfil superior y extraiga el perfil (véase la foto)



5. Retire la hoja de vidrio y realice la limpieza como se indica en el capítulo: “Cuidado y mantenimiento”.

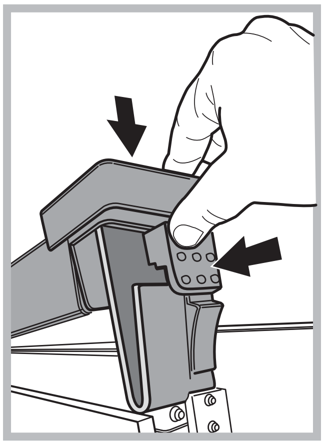


6. Vuelva a colocar el vidrio.

¡ADVERTENCIA! ¡El horno no debe ser operado sin el vidrio interior de la puerta!

¡ADVERTENCIA! Al volver a montar el cristal interior de la puerta inserte el panel de cristal de forma que el texto escrito en el panel no esté invertido y se pueda leer fácilmente.

7. Vuelva a colocar el perfil, un clic indicará que la parte está correctamente posicionada.
8. Abra la puerta completamente
9. Cierre los soportes (véase la foto).



10. Ahora la puerta puede estar completamente cerrada y el horno puede ser encendido para su uso normal.

07/2013 - 195113827.00
XEROX FABRIANO

Limpieza del horno con ayuda de vapor*

Este método de limpieza se recomienda especialmente después de cocinar carnes muy grasas (asado).

Este proceso de limpieza permite facilitar la eliminación de la suciedad de las paredes del horno por la generación de vapor de agua que se crea en el interior de la cavidad del horno para facilitar la limpieza.

! Importante Antes de empezar la limpieza de vapor:
-Retire los residuos de comida y grasa de la parte inferior del horno.
- Retire los accesorios del horno (rejillas y charolas de escurrido).

Realice las operaciones anteriores de acuerdo con el siguiente procedimiento:
1. vierta 300ml de agua en la bandeja para hornear en el horno, colocándolo en el estante inferior. En los modelos en que la bandeja de escurrido no está presente, utilice una bandeja para hornear y colocarla en la parrilla en el estante inferior;
2. Seleccione la función del horno „ |▁|
Modo INFERIOR” y ajuste la temperatura a 100 ° C;
3. manténgalo en el horno durante 15min;
4. apague el horno;
5. Una vez enfriado el horno, puede abrir la puerta para completar la limpieza con agua y un paño húmedo;
6. elimine el agua residual de la cavidad después de terminar la limpieza

Cuando se realiza la limpieza por vapor, después de cocinar los alimentos, especialmente grasos, o cuando la grasa es difícil de quitar, usted puede necesitar completar la limpieza con el método tradicional, que se describe en el párrafo anterior.

! ¡Realice la limpieza sólo en el horno frío!

* Sólo disponible en determinados modelos.